

3séf ajándékcsomag

Mesterszakácsok mesterkurzusa



3séf



Bíró
Vomberg
Bicsár

3séf



Bíró
Vomberg
Bicsár

Általános
tudnivalók





Általános tudnivalók

Az **Essencia Főzőiskola és Demo Konyha** 2010 szeptembere és 2011 januárja között tíz részből álló kurzust indít főzni szeretők, a gasztronómia és bor világa iránt szenvedélyesen érdeklődő **amatőrök számára**, 21 éves kortól.

A résztvevők programunk vezető séfjei, **Bíró Lajos (Bock Bisztró)**, **Vomberg Frigyes és Bicsár Attila (Alabárdos Étterem)** irányításával olyan alapvető konyhai készségeket és klasszikus technológiákat ismerhetnek meg, amelyek a hétköznapi életben, otthoni konyhánkban is biztosan működnek.

A tíz alkalom tematikája nem épül szorosan egymásra, **a részvétel átruházható**, akár egy színház vagy koncertbérlet.

3séf



Bíró
Vomberg
Bicsár

A kurzusok általános leírása

- A kurzusokat a három programvezető séf egyike, Bíró Lajos, Vomberg Frigyes vagy Bicsár Attila tartja. **Mindegyikük legalább három kurzus vezetését vállalja.**

- A program bemutató jellegű, vagyis maguk **a résztvevők nem főznek**, de esetenként aktívan is részt vehetnek a munkában a séfek instrukciói szerint.
- Annál több lesz viszont a nézni, fogni, szagolni és ízlelni való! Minden alkalommal kínálunk néhány, az aznapi tematikához illeszkedő falatot, amelyet természetesen akkor és ott készítenek el a séfek, a „tananyag” részeként.
- Az aktuális falatokhoz borokat is kínálunk. Mindhárom séf kiváló ismerője a boroknak és a minőségi gasztronómia elvitathatatlan részének tartja a minőségi bort. Ezért mindig szót is ejtünk róla, miért éppen az adott borokra esett az aznapi választás.
- A résztvevők a megadott időpontok előtt e-mailen megkapják a kurzus részletes leírását.
- A részvétel előzetes készülést nem igényel, semmilyen eszközt nem szükséges magukkal hozni.
- Jegyzetelni tanácsos, de nem kötelező. Mi ezt úgyis megtegyük és minden kurzus után részletes jegyzetet készítünk a résztvevőknek, amely honlapunkról csak az ő számukra lesz letölthető.
- Házi feladat nincs. Figyelni kötelező, de nem várjuk el senkitől az aktív részvételt, csupán azt, hogy érezze jól magát nálunk!

3séf



Bíró
Vomberg
Bicsár



Programvezető
séfjeink





Bíró Lajos

A Bock Bisztró konyhafőnöke és társtulajdonosa fantasztikus sikerszeriát tudhat maga mögött: tavaly elnyerte az Év Vendéglőse címet, tagjai sorába választotta az Amerikai Séfakadémia és megkapta a Magyar Köztársaság Arany Tisztikeresztjét.

A határozott szakmai állásfoglalásairól ismert séf a vendéglátás minden lépcsőfokát végigjárta: dolgozott szállodában, követségen és étteremben. Szakmai hírnevét az Andrássy úti Vörös Sárkányban, majd a Múzeum Kávéház és Étteremben alapozta meg, aztán 2004-ben következett jelenlegi nagy sikereinek színhelye, a Bock Bisztró, amely a Dining Guide versenyén a legjobb magyar étteremnek választották, a közelmúltban pedig elnyerte a Michelin Guide Bib Gourmand ajánlását.

Első 3séf kurzusunkon Bíró Lajos nemcsak a vörös húsok, szárnyasok, saláták és belsőségek témájában adott alapos leckéket a hallgatóknak, de azt is bizonyította: igazi konyha nincs igazi egyéniség nélkül. Következetessége, kreativitása és minőségközpontúsága maradandó nyomot hagyott a kurzus résztvevőinek konyhai szemléletében és Essencia munkastílusában egyaránt.

Humora és „pörgése” pedig máris hiányzik az életünkből, de nem jobban, mint elmaradhatatlan jobbkeze, Varjú Viktor, aki időközben konyhafőnökké avasztált Budapest legnépszerűbb bisztrójában.



Vomberg Frigyes

A gyermekkorától szakácsnak készül, ma már inkább food stylistként ismert séf a Várkert Casino Valentine éttermenek konyhafőnökeként robbant be a köztudatba.

A nagyközönség számára neve mégis Stahl Judit szakácskönyveiből csenget ismerősen. A könyv fotóanyagául szolgáló ételek egytől egyig az ő keze munkáját dicsérik: modern, érthető, „dizájnmentes” tisztaságuk új szintet jelentett a nehéz, agyonkomponált ételképekkel teli szakácskönyvek piacán.

Mesterkurzusunkon igazi élmény volt tanulni tőle, mert gondolkodásmódja, logikája és stílusa a konyhában és azon kívül is tiszta és következetes.

A jó alapanyagok célszerű és sznobériamentes bemutatása, a konyhai technikák, műveletek precíz oktatása, a magyar élelmiszerek és gasztronómiai hagyományok érvényes értelmezése volt Vomberg Frigyes célja az idei kurzusokon és olyan briliánsan teljesítette mindezt, hogy alig várjuk vele a következő találkozást.



Bicsár Attila

Séfhármasunk legfiatalabb tagja hűséges típus: kevés kihagyással több, mint egy évtizede a Budai Vár egyik legpatinásabb étterme, az Alabárdos csapatát erősíti.

Konyhafőnökként nem híve a hideg, távolsagtartó profizmusnak: kifejezett örömmel van a vendégek között, hogy feltöltődjön, inspirációra találjon, ötleteket merítsen a velük való beszélgetésekből.

A rangos hazai és külföldi díjakkal – például a Michelin Guide Bib Gourmand ajánlásával – elismert étterem kínálatára egyértelműen rányomja a bélyegét a konyhafőnök kísérletező kedve és elszántsága, hogy könnyű, izgalmas és modern magyar konyha képét rajzolja fel vendégeinek. Nagy öröme az Alabárdos egyre népszerűbb hazai ínyencek körében, ezt bizonyítja felkerülése a Dining Guide legfrissebb Tízest Listájára.

Bicsár Attila nem gyakran indul versenyeken, de akkor nem éri be az első helynél kevesebbel: 1996-ban a Chaîne des Rôtisseurs hazai döntőjének első díját nyerte el, egy évtizeddel később pedig az első Hagyomány és Evolúció szakácsverseny győztese lett.

Kiegyensúlyozott derűje a nyugalom szigetévé varázsolta konyhánkat minden alkalommal. A magyar polgári konyhát és a nemzetközi trendeket izgalmasan ötvöző szemlélete pedig nemcsak nagyon szórakoztató volt, de rendkívül jól alkalmazható, praktikus gyakorlati ismereteket jelentett a kurzusok résztvevői számára.

3séf



Bíró
Vomberg
Bicsár



A kurzusok tartalma
és időpontjai



1. Levesek.

Alapanyag-ismeret: a sók világa

2010. szeptember 23., 17–20 óráig

Beethoven szerint csak az képes jó levest készíteni, akinek szívében van gyengédség. A gondolat igazságát keressük és közben megnézzük, milyenné változott a leveskultúra az elmúlt évtizedekben.

- A leves szerepe menüben. Mennyiségi kérdések (a leves, mint amuse-bouche és mint egytálétel).
- Konceptió és felépítés, szempontok a főzésnél: textúrák találkozása, ízharmonia, színharmonia, eltarthatóság, arányok.
- Alaplevek, tiszta levesek.
- Összetett, sűrített levesek.
- Hideg gyümölcs- és zöldséglevesek.
- Kommerz és különleges sók. Ízintenzitás, kristálméret és oldódási idő. Mihez-mit használunk, mikor, miért és mennyire sózzunk?

2. Főzelékek. Alapanyag-ismeret: tejek, tejtermékek.

2010. szeptember 30., 17–20 óráig

Ha a levesek nagy változáson mentek keresztül az elmúlt évtizedekben, talán még fokozottabban érvényes ez a főzelékekre. Egyáltalán: igaz az, hogy a magyar főzelék egyedi és megismételhetetlen jelenség a világ gasztronómiájában? Egy biztos: a külföldiek szeretik, talán azért is, mert egy kis zöldségközpontú változatosságot hoz a húshangsúlyos magyar étlapokra.

- Főzelékek és sűrítési módok.
- Főzelék és feltét: a kettő aránya és komponálása, textúrák találkozása, ízharmonia, színharmonia, színtartás, eltarthatóság és arányok.
- „Nemzetközi” főzelékek a chilis babtól a curryig.
- Izgalmas főzelékek „izgalommentes” (télálló, vermelt) zöldségekből.
- Honnan származik és milyen a jó tej? Honnan lehet megismerni? Hogyan és miből készíthetünk otthon tejet, tejfölt, író, aludttejet?

3. Mártások, szószok, dresszings.

Alapanyag-ismeret: fűszerek, zöldfűszerek.

2010. október 7., 17–20 óráig

- Hideg mártások: vinaigrette-ek és dresszings.
- A klasszikus majonéz és változatai.
- Hideg emulziók. A tojás szerepe.
- Ízesített olajok, fűszervajak.
- Meleg mártások: fehér mártások, velouté és béchamel.
- Barnamártások: jus gras és jus alapú mártások.
- Zöldség és zöldfűszer jus.
- Meleg emulziók (sabayon, beurre blanc, hollandi).
- Gyümölcs- és zöldség alapú mártások, coulis-k, chutney-k.
- Fűszeralap készlet a konyhában. Szárítás és tárolás. Közkeletű tévedések és varázslatos kombinációk. Az étel készítésének mely pontján fűszerezünk és miért éppen akkor? Fűszerezés és időzítés.

4-5. Modern magyar konyha I–II.

2010. október 14., 17–20 óráig és 2010. október 21., 17–20 óráig

Mitől magyar a magyar konyha két, karakteresen eltérő felfogású séf megfogalmazásában. Definíciók, a magyar konyha karakterét adó ízek és alapanyagok.

- Házikonyha: a régi magyar háziasszonyok értékes, elfeledett tudása.
- A múlt árnyai: felejtendő konyhai „technikák”, rossz beidegződések, alapanyagok.
- Fűszerpaprika és használata.
- Szalonna, füstölt húsok. A magyar füstölés: ízkarakter és hozzávalók (a német, osztrák, olasz, lengyel füstöléshez képest).
- Kolbász.
- Juhtúró és tehéntúró.
- Cusza és tarhonya.
- Savanyúságok. A magyar savanyítás: ízkarakter és hozzávalók (a német, orosz, görög, spanyol savanyításhoz képest).

6. Nemes őszi gombák

2010. november 4., 17–20 óráig

Végre gombaszegzen! Nemes őszi gombák titkai: ízkarakter, eltarthatóság, a fajtához leginkább illő elkészítési módok. (Tematika a rendelkezésre álló gombák függvényében.) A séf mellett gombaszakértő lesz a segítségünkre az egyes fajták megismerésében.

7. Vadak és vadmadarak

2010. november 18., 17–20 óráig

A vadhúsok karaktere. Mit mikor érdemes venni, hogyan kell feldolgozni és tárolni? A séf mellett vadász lesz segítségünkre az egyes vadfajták megismerésében.

- Miből mit készítsünk? Az érlelés módja és jelentősége.
- A vadhúsokhoz illő fűszerek és fűszerkombinációk.
- Az egyes húsok karakteréhez illő mártások, à la minute szószok.
- Gyümölcsalapú mártások és köretek.

8. Bárány és társai

2010. november 25., 17–20 óráig

- Bárány, ürü és birka. Az életkor, tenyésztési mód és húsminőség összefüggései.
- Bárány tavasszal és ősszel.
- Húsrészek és feldolgozási módok.
- A bárány „szaga”. Miért szeretjük?
- Bárányalaplé.
- Bárány és fűszerei: klasszikus francia, arab és magyar ízvilág, fűszerek, köretek.

9. Nagy karácsonyi menü

2010. december 2., 17–20 óráig

- Időbeosztás, tervezés.
- Előkészületek, előre elkészíthető alapok.
- Mitől karácsonyi egy menü? Alapízek és hozzávalók a haltól a szegfűszegig.
- Advent, szenteste, első nap, második nap. Mit mikor és mi történjen a maradékokkal?

10. Disznóvágás után Villányban

2011. január (időpont egyeztetés alatt)

- Friss kolbász, hurka, disznósajt, sült vér. Konceptió, íztársítás és tálalás.
- Pástétomok, krémek.
- Mustár, torma és savanyúságok.

A januári alkalom díja nem tartalmazza az esetleges szállás- és útiköltséget.

A 3séf mesterkurzus részvételi díjai:

1 alkalom:	25 000 Ft
3 alkalomtól:	23 000 Ft/alkalom
10 alkalom:	215 000 Ft

Jelentkezés:

E-mailben: fozoiskola@essencia.hu és honlapunkon: www.essencia.hu, a 3séf ikonra kattintva a kívánt alkalmak megjelölésével.

További felvilágosítás:

Várady Eszter,
+36 1 266 5717,
+36 30 962 0349,
fozoiskola@essencia.hu

