

Unilever-MSZÉSZ „Műhelymunka séfeknek” Budapesten



Három vidéki állomás - Hévíz, Siófok és Debrecen - után ismét a fővárosba érkezett a „Műhelymunka séfeknek” inspiráló rendezvénysorozat. Budapesten ezúttal is az Unilever mindennel felszerelt, professzionális UNICHEF központja biztosította a helyszínt. Varju Viktor, a Bock Bisztró executive séfje Várszegi Zsolttal, az Unilever vezető séfjével közösen egy trendi, ugyanakkor tradicionális menüsört állított össze bisztró stílusban. A szakmai közönség a gin-tonikos marinált lazactól egy izgalmas ételsoron keresztül jutott el a desszertig, a campari zselés, panna cottás somlói gombócig. Varju Viktor anekdotái, személyes élményei, konyhai praktikái, apró trükkjei végig kísérték a jó hangulatú főzést. A sztárséf szerint kollégái legtöbbször félnek azt főzni, amit szeretnek, pedig a tapasztalat azt mutatja, hogy az éttermi közönség ízlése sokszor nem sokban tér el a szakácsokétól. Ezért nem biztos, hogy minden jól bevált fogást triplán újra kell gondolni. Kiemelte továbbá a szezonális, friss alapanyagok

felhasználásának fontosságát, melyet egy színpompás fogas-spárga-sóska-eper költeménnyel is demonstrált. Az „őszinte” ételek leghitelesebb példájának pedig a „Bácskai rizses hús 2019” bizonyult, mely több jelenlévőben gyermekkori, szép emlékeket is felidézett. A 4-5 összetevőből álló egyszerű, letisztult ételek sorába a bélszintatár és a sörös marha oldalas is felsorakozott. Miután minden fogás egy morzsáig elfogyott, egy intenzív, hatékony brain-storming következett. A jelenlévők egyetértettek



abban, hogy a séfeknek rendszeresen szükségük van ilyen alkalmakra, ahol meg tudják osztani tapasztalataikat és közösen inspirálódhatnak, akár új technikákat is elsajátíthatnak.

Ősszel folytatódnak az izgalmas műhelymunkák.