

FLAMBÍROZÓ VERSENYEK BEMUTATÁSA OLASZ ÉS MAGYAR JÓ GYAKORLATOKON KERESZTÜL

¹Vas-Guld Zsuzsanna ✉

¹Adjunktus, Pécsi Tudományegyetem, Kultúratudományi, Pedagógusképző és Vidékfejlesztési Kar, Vidékfejlesztési Intézet, Élelmiszergazdasági és Turisztikai Tanszék; vas-guld.zsuzsanna@pte.hu, ORCID: 0000-0001-7530-7806

ABSZTRAKT

Az esettanulmány, a borgasztronómia egyik leglátványosabb kulináris szegmensét, a flambírozás művészetét, továbbá annak teljes folyamatát - az alapanyagok kiválasztásától a végső ízélményig - mutatja be konkrét hazai és külföldi példákon keresztül. A tanulmány a flambírozást, mint gasztrokulturális örökséget, hagyományőrző, újrateremtő céllal tárja az olvasó elé. Régi-új trendként jeleníti meg a flambírozás gasztronómiai vonatkozásait tudományos és konyhatechnológiai megközelítéssel. A gasztroturizmusban fontos szerepet kap az élményfokozás, hiszen a vendégek innovatív elemekre vágyanak, ami organoleptikus vonalon mind a vizuális, mind az ízélmények tekintetében fontos. A tanulmány további célja, az interneten olvasható flambírozással kapcsolatos információk kritikai megközelítése, a flambírozás fogalmának értelmezése, továbbá pontosítása gasztronómiai, valamint érzékszervi tekintetben. A tanulmány nem tér ki konkrét műkritikai elemzésre, általánosságban kívánja a flambírozás fogalmát, konyhatechnikai hátterét ismertetni a tudományos szakirodalmak alátámasztásával, melyek vitatják a flambírozás során bekövetkező ízváltozásokat.

Kulcsszavak: borgasztronómia, flambírozás, érzékszervi értékelés



Benyújtva: 2024. május 6.

Elfogadva: 2024. június 4.

Publikálva: 2024. július 5.

PRESENTATION OF FLAMBÉ COMPETITIONS THROUGH ITALIAN AND HUNGARIAN GOOD PRACTICES

¹Zsuzsanna Vas-Guld ✉

¹Assistant Professor, University of Pécs, Faculty of Cultural Sciences, Education, and Regional Development, Department of Food Economics and Tourism; vas-guld.zsuzsanna@pte.hu, ORCID: 0000-0001-7530-7806

ABSTRACT

The case study presents one of the most spectacular culinary segments of urban gastronomy, the art of flambéing, as well as its entire process – from the selection of raw materials to the final taste experience – through specific domestic and foreign examples. It focuses on flambéing as a gastro-cultural heritage with the goal of preserving and re-creating tradition, discussing the gastronomic aspects of flambéing as an old-new trend with a scientific and kitchen technology approach. Enhancement of experience plays a central role in gastrotourism, as guests care for innovative elements, which are important in terms of both visual and taste experiences on an organoleptic level. Another aim of the study is the critical overview of the information available about flambéing on the internet, the interpretation of the concept of flambéing, and its clarification from a gastronomic and sensory point of view. Rather than going into a specific art critical analysis, the paper attempts to explain the general concept of flambéing and its kitchen tech background with the support of the scientific literature, which disputes the changes in taste that occur during flambéing.

Keywords: wine gastronomy, flambéing, sensory evaluation

Received: 6 May 2024

Accepted: 4 June 2024

Published: 5 July 2024

1. Bevezetés

Az étkezés élményének színvonalát, a konyhaművészet, a flambírozás esetében, pedig az alkalmazott konyhatechnika emeli. A vendég előtti tálalás magabiztos tudást igényel, mind a mozdulatok, mind pedig az ízelmények tekintetében. Az esettanulmány fő célja, hogy feltárja a borgeztrónómiai ismereteket az objektív illat- és íz meghatározás kapcsán, a flambírozás konkrét példáin keresztül, továbbá azon konyhai mítoszok, tévhitek eloszlatása, melyek az ízérzékeléssel, aromaanyagok kialakulásával és változásával kapcsolatosak a gasztrónómia világában. A szakirodalmak tekintetében a gasztrónómia fogalmi közül, a konyhaművészet, konyhakémia, konyhatechnológia és konyhatechnika nagyon hangzatos meghatározások, hasonló tématerületet ölelnek fel, melyek sok esetben össze is mosódhatnak, mégis a gasztrónómia vonatkozásában más-más értelmezések kapcsolódnak. A konyhaművészet szemet gyönyörködtető látványos ételkészítési eljárások és tálalások sokszínűsége, amikor az esztétikus megjelenés nagyon fontos az ízharmonia mellett. A konyhakémia tudományos magyarázatot ad arra, hogy a nyers hús markáns íze hogyan válik ízletessé a sütés során. Jó példa erre a Maillard reakció, melynek köszönhetően a textúra is nagymértékben változik, hiszen a rágós húsdarab, a sütést követően roppanós elemeket fog hordozni. A konyhatechnológia, az adott étel elkészítési módját – főzés, sütés, párolás, konfitálás, marinálás, sousvide technológia – jelenti, melynek során a fűszerek kiválasztása és használata nagymértékben meghatározza a végső ízvilágot, továbbá döntő tényező lesz a kiválasztott bor és az étel közötti harmóniára. A konyhatechnika egyik legszebb példája pedig a flambírozás folyamata, melynek során lángoltatás történik a vendégtérben. A flambírozás, egy tradicionális éttermi munkafolyamat mely ötvöződik a flambírozott ételhez kiválasztott bor szakszerű bemutatásával. A tanulmány magyar példája, jó gyakorlata a Szekszárdi történelmi borvidékhez kapcsolódik, mely az olaszországi tradicionális mintára valósult meg, hagyományteremtő céllal. Olaszországban több évre visszanyúló hagyománya van a „*Le Donne Nel Arte Del Flambe*” - *Nők a Flambírozás Művészetében* - nemzetközi flambírozó versenynek, melyet az észak-olaszországi Grado-ban rendeznek meg a Grand Hotel Astoria elegáns éttermében. Magyarországon a verseny helyszíne egy impozáns étterem, csodálatos természeti környezetben, Domboriban, a Donautica Étterem és Hotelben, ahol ötvöződik a modern magyar konyhaművészet a trendi ízekkel.

2. Szakirodalmi áttekintés

2.1. Borok és ételek harmóniája

A konyhatechnológiában és a borászati technológiában megfigyelhető innováció szinte teljes körűvé tette a borgeztrónómiai lehetőségeket. (Jantsch et al., 2023, Alonso&Liu, 2011, Harrington, 2005). Az alapízekhez ösztönösen kötődünk, hiszen az édes alapíz behízeltető, kedves, a sós alapíz egyfajta ízfokozó élményt nyújt, viszont a keserű és savanyú alapíz sok esetben mikrobiológiai veszélyt jelezhet. Alapízek tekintetében

amennyiben az étel savhangsúlyos, vagy sós, vagy akár keserű, nagyon fontos a borral történő összekóstolás. Az is figyelmet kíván, ha az étel édes, akkor egy száraz bor nem fog harmonizálni, hiszen a bort savanyúnak fogjuk érezni. Az összhangot akkor kapjuk meg, ha a bor nem nyomja el az ételt, illetve az étel nem dominál a borral szemben. Az ízek egyensúlya a lényeg. (Donadini et al., 2013., Donadini et al., 2012) Az ételek és italok párosítása összetett feladat, melyben a borgasztronómiai vonatkozások szellemi kulturális örökséget képviselnek, melynek egy élő példája a 2010-ben az UNESCO Reprezentatív Listájára felkerülő „Gastronomic meal of the French”. Érdekesség, hogy sok esetben a szakértők által összeállított párosítás nem nyeri el az élvezeti, mindennapi fogyasztó tetszését. (Eschevins et al., 2018, Donadini&Fumi, 2014). Nagyon fontos az érzékszervi metodikák ismerete, elsajátítása, de mindenekelőtt a megfelelő érzékszervi, értékelő módszer kiválasztása. Ennek háttérében több értékelő módszert alkalmaz a szakma. Nagyon fontos az objektív szemlélet mind az étel mind a bor tekintetében. A borértékelő módszerek az OIV 100 pontos borelemző módszer, továbbá a mennyiségi leíró módszer, ez utóbbi teljesen objektív vonatkozású. (Guld et al., 2020) Herczeg Ágnes, Borok a konyhában, című könyve (2010) 167 konkrét borfajtát, különböző ételekkel való párosítást, ajánlást tartalmaz, heteken át tartó, több ezer íz kombináció összekóstolási tapasztalata alapján. A könyv beszámol a pozitív és a negatív élményekről is.

2.2. Flambírozás gasztronómiai és kémiai tekintetben

A flambírozás fogalma a szakácsművészet kézikönyvében így szól: „Ételek alkohollal való lelocsolása és meggyújtása az ízek fokozása céljából.” (Robuchon, 2007:270.) Farrimond szerint azonban nem a lángok gazdagítják az ízeket, ez csupán a vendég lenyűgözésére szolgáló konyhatechnika, hiszen nem az ételre öntött folyadék gyullad be, hanem a hő hatására felszálló alkoholgőz. Az alkoholnak, Farrimond könyve szerint, minimum 30 v/v% alkoholtartalommal kell rendelkeznie, amit flambírozáshoz alkalmazunk, (Farrimond, 2019) a tapasztalatok, a gyakorlat viszont azt mutatja, hogy minimum 40 v/v% alkoholtartalmú itallal – whisky, konyak, rum, párlat - érdemes csak próbálkozni, különben elmarad a lángoltatás. Aflambírozás során nem egy hideg alapanyagot locsolunk le flambé szesszel, hanem egy meleg alapanyagot, aminek azonnali hatása, hogy gyúlékony alkoholgőz keletkezik. A hőhatás következtében az ételis más ízeket kap, mint például a Maillard reakció során egy fehérjetartalmú étel. A molekuláris változás kémiai háttérében különböző szakirodalmak más-más tényeket közölnek. A Maillard-reakció a redukáló cukrok és a fehérje aminos csoportjai közötti nem enzimatis, deugyanakkor barnulással járó kémiai reakció, amelyben az optimális hőmérsékleti tartomány a 80-120°C. (Hansen et al., 2012, Xiaohong et al., 2010). Louis-Camille Maillard francia kutatóorvos 1912-ben vizsgálta az aminosavak és cukrok közötti kapcsolatot és átalakulást a sütés során, melyek 140°C-on indulnak be. Maillard szerint az ízek kialakulása nagyon összetett folyamat, aminek következtében más-más ízek jelennek meg különböző hőmérsékleteken. A sütés során a 140°C fokos hőmérséklet ahhoz szükséges, hogy több száz új ízanyag keletkezzen. 150°C fokon az új aromaanyagok termelődése megkétszereződik. 160°C fokon keletkeznek az

ízképződés legfinomabb aromái, malátás, diós és karamellás ízek. 180°C fokon már égés folyamata zajlik, ahol az aromaanyagok károsodnak, keserű ízek alakulnak ki. (Farrimond, 2019) A bor-étel párosítás, egy összetett, komplex folyamat, gasztronómiai versenyre, vagy exkluzív borgasztronómiai rendezvényre történő felkészülés során. Teljes mértékben át kell adnunk magunkat az illatoknak, ízeknek, mind a bor mind az étel tekintetében. Ez megelőző felkészülést is igényel, hiszen a kóstolást megelőző napokban már tudatosan étkezünk, nem használunk az érzékszerveinket terhelő, plusz illatokat. Az ételek tekintetében semleges ízeket részesítünk előnyben. Ezzel könnyítjük meg az agyunk munkáját, mind a memorizálás tekintetében, mind pedig a koncentráció miatt. Tehát a szakmai jellegű bor-étel párosítás teljesen más előkészületeket igényel, mint egy élményszerző kóstolás. (Jantsch et al., 2023)

2.3. Konyhai mítoszok – tévhit és valóság

Stuart Farrimond, A főzés tudománya című könyvében hétköznapi nyelven fogalmazza meg azokat a kémiai folyamatokat, melyek a konyhában a sütés-főzés során lejajlanak. Számos tévhitet is kiemel, például, hogy a flambírozás során elég az alkohol nagy része, így a flambírozott étel alkoholmentes. A valóság az, hogy a flambírozás után az alkohol legalább 75%-a az ételben marad. Az alkohol a főzés vagy a sütés során különböző koncentrációban marad vissza. Tény, hogy minél tovább főzzük az ételt alkohol hozzáadását követően, annál több alkohol párolog el, de 2,5 óra főzés után az ételben még 5 % alkohol marad. A flambírozás során kialakuló új ízek is kérdéseket vetnek fel, hiszen, nem a lángoltatás miatt kap plusz ízeket az étel, hanem a flambírozáshoz használt alapanyagoknak – mártás, felöntőlé, karamellizáció - amit vaktesztek is igazolnak. További tévhit a borgasztronómiában, hogy a flambírozott ételhez harmonizáló bor kiválasztása során a nyelv-, vagy íztérkép segíthet. A szakirodalom szerint a nyelvtérkép alapján a keserű ízeket a hátsó garatíven, a savanyút oldalt, a sósat és az édeset pedig elől, középen érezzük koncentráltabban. A nyelvtérkép elveszti létjogosultságát, hiszen a nyelvünk teljes felületén egyformán érezzük az alapízeket. A pácolással kapcsolatban is vannak tévhitek, mely szerint a páclé átjárja a húst. Ez sajnos nem valósul meg, hiszen az ízmolekulák nagy méretűek, nem tudnak a mélyebb rétegekbe hatolni. A pácolást követő konyhatechnológia, például a sütés során hiába locsoljuk a húst a saját szaftjával, nem tud a folyadék behatolni a húsba, mert az izomszövet nem képes folyadékot felszívni. (Farrimond, 2019)

3. Empirikus vizsgálat és háttere

A tanulmány konkrét eseteken – flambírozó versenyeken - keresztül mutatja be a nemzetközi és hazai példákat, jó gyakorlatként. Az esetválasztás alapja nemzetközi tekintetben egy hagyományokra épülő olasz, hazai tekintetben pedig, erre az olasz mintára létrehozott magyar flambírozó versenysorozat volt. Az esettanulmány nem terjed ki Franciaországra, illetve Spanyolországra, ahol szintén közkedvelt ez a látványelem a

vendégek körében. A magyar példa esetében a szekszárdi csapatoknak szoros a kapcsolódása a Szekszárdi borvidékhez, ahol a borászok számára nagyon fontos a borkultúra népszerűsítése borgasztronómiai vonatkozásban, továbbá az is, hogy a vendéglátásban tanulók számára gyakorlati helyként szolgáljanak, ezzel is bővítve a végzett tanulók tudását, tapasztalatát. A szekszárdi borászok és a szekszárdi vendéglátó iskolák közötti szakmai együttműködések segítik és támogatják a tanulók tehetséggondozását, szakmai versenyeken való megmérettetését. Az olasz példa hasonlóképpen működik a tanulói csapatok tekintetében, a különbség, a profi felnőtt csapatoknál – a két vizsgált verseny tekintetében három olasz felnőtt csapat - figyelhető meg, ők a szakmából érkeznek, neves éttermekben dolgoznak. Az egyetlen felnőtt magyar csapat női tagjai oktatók, szakképző iskolában és felsőoktatási intézményben, tehát ők nem a gyakorlat világából érkeznek. Az olasz verseny tekintetében 16 induló csapat méri össze borgasztronómiai tudását, míg a magyar versenyen 6 csapat indul összesen.

3.1. Versenykiírás, mint jó gyakorlat

A flambírozás művészete Olaszországból ered, ahol minden évben megrendezik a „**Le Donne nell’Arte del Flambé**” **Nők a flambírozás művészetében** Nemzetközi Flambírozó Versenyt, a Grand Hotel Astoria di Grado-ban. Ezen a versenyen profi kategóriában, felnőtt női, valamint tanulói kategóriában, középiskolai lányokból álló csapatok indulnak. A csapatok és a zsűritagok is csak nőkből állhatnak, továbbá a versenykiírás is meghatározott szabályok alapján történik. A flambírozó versenyek meghirdetése előtt, kidolgozásra kerül egy versenyszabályzat, mely meghatározza a flambírozás alapanyagát, mely több aspektusból is érdekes, hiszen a flambírozott ételhez bort kell kínálni. Az alapanyag lehet hús, gyümölcs, vagy akár desszert, palacsinta is. A versenykiírás meghatározza a flambírozásra kerülő étel alapanyagát, mely minden esetben a csapatok származásának megfelelő helyről, országból származó szezonális vagy jellegzetes gyümölcs, illetve zöldség, adott esetben meghatározott húsetel. A flambírozott ételhez kiválasztott bor, szintén az adott országból, borrégióból, borvidékről kell, hogy származzon. A borgasztronómiai verseny alapja, hogy a három főből álló csapatnak, három feladatrészt kell teljesíteni egy adott időintervallumon belül. Ez nagy gyakorlatot kíván, továbbá a csapatok közötti összhangot kell, hogy jelentse. A csapat egyik tagja flambírozza az ételt, a másik tagja asztaldísz készíti, melynek illeszkednie kell a témához, sőt a flambírozott alapanyag is megjelenhet a dísz kompozícióban. A csapat harmadik tagja sommelier-ként, bemutatja a flambírozott ételhez kiválasztott bort. Ahhoz, hogy ezek a finom mozzanatok összeszokottá váljanak több tíz órás együtt gyakorlás szükséges. Csapatmunka, mégis egyéni teljesítmény, amit a zsűri szigorúan pontoz. A csapatok tagjai, nem csak a versenyfeladatot kell, hogy magas szakmai színvonalon mutassák be, hanem a külső megjelenésre is nagyon oda kell, figyeljenek. A versenykiírás felhívja a figyelmet arra, hogy egy csapaton belül ajánlott az azonos stílusú hajviselet, leheletnyi smink, elegáns uniform, nőies cipő, szolid ékszer viselet, mert ezek a részleteknek számító külsőségek is pontozásra kerülnek.

3.1.1. Nemzetközi jó gyakorlatok szakmai háttere: a gyümölcs, mint a flambírozás alapanyaga

A borgasztronómia alapszabályai, az alapízek változása a borral való együtt kóstolás során meghatározó az összhang kialakításában. Ahhoz, hogy a versenyre professzionálisan fel tudjanak készülni a csapatok, nagyon pontos versenykiírásra van szükség. Az alapanyag, valamint az eszköz használat tekintetében meghatározó kell legyen. A versenyt Olaszországban tavasszal rendezik meg, március elején, nőnap környékén. Ebben az időszakban csak az adott országban termesztett gyümölcsöket lehet felhasználni a versenyen, természetesen annak a csapatnak is, aki Magyarországról, vagy más országból érkezik. Magyar csapatok gyümölcsként ebben az időszakban almát, körtét, áfonyát választanak. A gyümölcs alapanyag, a nyers alma, birsalma, körte még a kereskedelmi egységben szemre vételezéssel és szaglással kerül kiválasztásra. Minél intenzívebb az illata, minél érettebb a gyümölcs annál finomabb lesz a végeredmény. A gyümölcs kiválasztásával párhuzamosan megkezdődik a bor feltérképezése is, egyelőre csak elméleti síkon, a címke információk és borleírások figyelembe vételével. A végső döntést meghozni a bor kóstolása után lehet. A kiválasztott bornak hordoznia kell azt a gyümölcsös vonalat, például almát, körtét, mint elsődleges aromajegyeket, illetve nyilván azokat a gyümölcsöket, melyek a flambírozás alapját képezik. Ehhez nyilvánvalóan társul egy alkoholtartalom, savtartalom esetleg maradék vagy hozzáadott cukortartalom. A kiválasztott nyers gyümölcs még nem ad elegendő információt a borválasztáshoz, hiszen a flambírozás során alkalmazott karamellizálás, továbbá a kiválasztott flambé szesz befolyásolja a végső ízvilág kialakulását. A művelet során a lángoltatás csak a párologó alkohol „égetését” jelenti, az alapanyagot nem érinti. A flambé szesz íze viszont befolyásolja a végső ízvilágot, hiszen az alkohol 100%-ban nem tud megsemmisülni. Ezért pontozza a zsűri a kiválasztott flambé szeszt is, ami illatban és ízben kell, hogy harmonizáljon a flambírozott étellel. A felöntő lé is meghatározó, ami egy almás-körtés alapanyag esetében almalé, valamint a gyümölcsök mellett például a dió megjelenése is meghatározó lehet. A flambírozott gyümölcshöz jó választás egy késői szüretelésű, édes borkülönlegesség a furmint, hárslevelű és a sárgamuskotály házasítás. A túlérett és a félig botritiszesedett szőlőszemek áztatás, majd préselés után acéltartályban erjednek, majd a borok 3 hónapig tölgyfahordóban érlelődnek. A bor illata és íze karakteres, fő fajtajellege a birs, a körte, a fahéj, mely a flambírozott gyümölcsökhöz remekül passzol. A bor természetes cukortartalma alapján egy édes bor, 96 g/l maradék cukortartalommal, és savhangsúlyos a 6,7 g/l savtartalommal tökéletes harmóniát alkothat a flambírozott desszerttel. A diós-almaleves karamell mártás megszelídíti a gyümölcsök savtartalmát azzal, hogy édes ízt kölcsönöz az alapvetően savanykás birsalmának, így az jól simul az édes borhoz. A gyümölcsök természetes savtartalma remek párost alkot a bor savtartalmával.

3.1.2. Nemzetközi jó gyakorlatok szakmai háttere: a hús, mint a flambírozás alapanyaga

A versenykiírás alapján az alapanyag hús is lehet, ami egy nehezebb műfaj különös tekintettel egy vörös hús esetében. Egy flambírozott bélszínhez, melyben a rózsabors és a zamatos hús íze dominál, komplex egységet alkothat egy harmonikus savtartalommal és glicerinédességgel rendelkező bor az összekóstolás során, sőt igazi gasztronómiai élményt nyújthat, még azok számára is, akik nem kedvelik a hús markáns ízét. Alapvető, hogy a bor színében is harmonizáljon az elkészített étellel. Abban az esetben, ha a mártás rózsaborsos és narancsos-citrusos, akkor a vörösbor választás – ami a hús miatt alapvetően vörösbor - nem egyszerű, hiszen a citrusok nem jelennek meg a vörösborokban. Az ételt megkóstolva, és a készítés folyamatát megismerve viszont egyértelművé válik, hogy a flambírozás és az ahhoz használt grappa elviszi az igazi citrusos vonalat. A fűszeresség tekintetében a kadarka mellett egy cabernet, egy szekszárdi bikavér, sőt, egy merlot is befutó lehet. A 2021-es versenyen, a profi kategóriában induló, szekszárdi felnőtt női csapat számára egy szekszárdi kadarka bizonyult a legjobb választásnak, késői szüretelésű bor, markáns alkoholtartalommal, mely így glicerinédességet hordoz, ami az étellel együtt telt és simulékony ízvilágot, győzelmet hozott. A tanulók kategóriájában induló szekszárdi középiskolai csapat, a 25 perces verseny feladat során a szintén szekszárdi Bodri Pincészet 2019-es cabernet franc-ját mutatta be és szolgálta fel szakszerűen. A sommelier beszélt a bor érzékszervi tulajdonságairól, a dugó tisztaságáról és magáról a termőterületről, hiszen ez fontos és alapvető egy bor bemutatása során. A csapat „commis”-ja, alkalmazkodva a flambírozás alapanyagához, narancsból, banánból és kiviből álló gyümölcs tányérdísz, egy pálmafát állított össze úgy, hogy kézzel nem érhetett a gyümölcshöz. A flambírozott étel alapanyaga bélszínből és csilis-étcsokis barnamártásból állt. A mártás kiválasztásánál figyelembe kell venni azt is, hogy egy esetleges időcsúszás negatívan befolyásolhatja az állagot, amivel később már nem lehet dolgozni, így a verseny eredménye múlik ezen. (1)

3.1.3. Hazai jó gyakorlatok – a „jó ízlés magyar nagykövetei”

A hazai jó gyakorlat példája azért esett a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség által szervezett eseményre, mert a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség és a Marco Polo Csoport együttműködésének fontos feladata, küldetése a vendéglátásban tanuló fiatalok szakmai támogatása. Rendszeresen szerveznek hazai és külföldi szakmai kirándulásokat, tanulmányutakat a jó gyakorlatok elsajátítása céljából. A Salus Konyha filozófiája az úgynevezett 6T – tradíciók, azaz hagyományok; tipikusságok, azaz jellegzetességek; térségek, azaz borrhíók, borvidékek; (konyha)technikák; valamint a „tracciabilitá” vagyis az alapanyag - Magyarországon a Sirha Budapest Nemzetközi Élelmiszeripari és HoReCa szakkiállítás egy különleges rendezvénye során jelent meg, mely innovatív módon népszerűsíti Magyarország mezőgazdasági, borgasztronómiai, turisztikai és wellness szektorának termékeit. (2) A borgasztronómiai szektor tekintetében Magyarország már két alkalommal szervezte meg flambírozó versenyét olasz mintára, ahol egyelőre csak magyar középiskolás tanulók vettek részt, felnőtt női csapatok nem indultak. A hazai

flambírozó versenyre való felkészülés iskolai mentor támogatása mellett zajlik. A középiskolás fiatalok, akik a szakmában ambíciózusak, tehetségesek, nem riadnak vissza a kihívásoktól, ezekkel a versenyekkel rengeteg szakmai tapasztalatot nyernek. Sok esetben az iskolai egyéb feladatok nehezítik a rendszeres és több órás gyakorlást, mégis kiállnak és határozott fellépéssel, elszántsággal kivitelezik a versenyfeladatot. Mivel azok a tanulók, akik a verseny csapatokat alkotják, sok esetben még nem töltik be a 18. életévüket, nehezíti a gyakorlást, hiszen a borok előkóstolása, az étellel együtt történő összekóstolás elmarad az ő esetükben, ez a feladat a mentoré lesz. Az első magyar versenyen, 2020-ban, hat magyar csapat mérte össze tudását, tanulói kategóriában. A versenykiírás alapján az alapanyag, gyümölcs volt, melyet szabadon választottak a csapatok a szezonális és a térség, ahonnan a csapatok érkeztek, függvényében. (1. ábra) A versenyfeladat az olasz versenyhez hasonlóan három feladatrészből állt, a flambírozásból, a bor bemutatásából és az asztaldísz készítéséből. A magyar szakmai versenyre 25 év alatti pincér szakközépiskolás vagy vendéglátás szervező technikus szakirányokban tanuló lány tanulók jelentkezhetnek. A verseny célja, hogy a szakmában egyre több pincér versenyre kapjon teret, olyan exkluzív környezetben, ami emeli a verseny színvonalát. Fontos, hogy a nők még nagyobb elismertségre tegyenek szert a vendéglátásban, és a szakma országos szinten találkozzon, tapasztalatot cseréljen. A verseny küldetése, különlegessége, hogy egy majd elfeledett tradíciót elevenít meg olasz minta alapján, egy elegáns étteremben. A zsűritagok csak nőkből állnak, ami befolyásoló tényező az ízek tekintetében, melyre a következő alfejezetben térek ki. A magyar versenyszabály meghatározza azt is, hogy a versenyzők az iskolájuk címerével ellátott formaruhát kell, viseljenek. A verseny díjazottjai, az első három helyezett objektív pontozás kialakítása mellett, majd ezen kívül további díjak is kijelölésre kerülnek:

- a legszakszerűbben kivitelezett flambírozásért,
- a legízletesebben elkészített ételért,
- a legszebb tálalásért,
- az ételhez legjobban harmonizáló bor kiválasztásáért,
- a legszakszerűbb bor bemutatásért,
- a legszebben elkészített kompozícióért,
- a legelegánsabb csapat díja,
- közönségdíj,
- közösségi média legnépszerűbb csapata díja,
- támogatói különdíj(ak).

A második magyar versenyre 2024. márciusában került sor, ahol már az olasz mintától, és az első magyar flambírozó versenytől is eltérően már nem csak határon belüli középiskolákból nevezhettek csapatok, hanem határon túlról is, és nem csak lányok alkották a csapatokat. (2. ábra) Ez már borgasztronómiailag is változás, ahogy az is, hogy a zsűritagok között is szerepet kaptak a férfiak. Ebben az aspektusban az érzékszervi

értékelés, pontozás már egy összetettebb feladat volt. Az első magyar és az első olasz versenytől eltérően hús volt az alapanyag, amit flambírozni kellett. A húsok tekintetében jó gyakorlatként megjelent a némakacsa, a szarvas, sertésszűz, vesepecsenye, valamint a bárányszűz. Kísérőként az étcsokoládés mártás, berkenyész mártás, akácmézcsipkebogyó máz, ördögsekér gomba, puliszka, különféle zöldségek jelentek meg, melyek borgasztronómiai szempontok alapján nehezítették a bor kiválasztását. A flambé szesz tekintetében a gemenci whiskey és a gyümölcs párlatok jelentek meg. (7) Jó gyakorlat, hogy a verseny első helyezettje egy vegyes csapat, ahol a flambírozó és a virágkötő is hölgy, a sommelier férfi.

1. ábra: Gyümölcs melegítése a felöntőlében, flambírozás előtt



Forrás: <https://www.teol.hu/helyi-kozelet/2024/03/a-flambirozas-muveszetet-eltettek-domboriban>

2. ábra: A flambírozó csapatot nem csak lányok alkotják



Forrás: <https://www.teol.hu/helyi-kozelet/2024/03/a-flambirozas-muveszetet-eltettek-domboriban>

3.1.4. A nemek harca a borgasztronómiai döntésekben

Egy nemzetközi verseny előtt nem egyszerű döntést kell hoznia a sommelier-nek a bor kiválasztását illetően. Figyelembe kell venni azt, hogy a verseny során a zsűritagok férfiak vagy nők, hiszen teljesen más az ízlésviláguk bor tekintetében. Még bonyolultabb a döntéshozás egy kadarka lehetséges kiválasztása során, ami igazából óriási kockázatot jelent abban a tekintetben, hogy Olaszországban kadarkát vörösborként megjeleníteni nem könnyű feladat, de nyilván megvalósítható, a tudomány és a technológia alátámasztásával. A borgasztronómia nem csak az ízérzékelés, a gasztronómiai élvezetek sokasága, hanem a tudatosság, a tapasztalat, ösztön együttes játéka. Amikor az étel-bor összekóstolásra csak férfiak vállalkoznak, más végeredmény születik, mint amikor nők kóstolnak. Végig kell gondolni, hogy a zsűritagok kizárólag hölgyek a szakma világából, így nekik teljesen más lesz az ízlés, mint egy férfi számára. Az utóízek tekintetében nem mindegy, hogy kesernyés vagy egy simulékony glicerinedesség marad a szájban az összekóstolás során. Nagyon fontos a bor karaktere abban a tekintetben, hogy a fajtajelleg mellett fahordós érlelés aromajegyei is megjelenjenek. A férfiak számára a fahordós jegyek, a tanninok okozta húzós szájérzet, inkább elfogadhatónak bizonyul, még abban az esetben is, amikor egy kis kesernyés ízvilággal párosul, mint egy édeskés utóíz. Amennyiben a flambírozott étel egy bélszín, és az alaplé citrusos, akkor a grappának és a flambírozásnak köszönhetően az étel elveszti markáns citrusos jellegét, inkább a nyers hús zamata és a rózsaborsos vaj dominál, ami selymessé teszi ugyan az ételt, de egyfajta animalitást is

hordoz a húsnak köszönhetően. Ez a borszakértők körében más-más üzenetet jelent a borválasztás tekintetében. A 2024-es magyar verseny esetében vegyes csapatok, tiszta női és tiszta férfi tanulói csapatok is megmérettettek.

4. Az esettanulmány összefoglalása versenyeredmények tekintetében

A borgasztronómiai, valamint a konyhatechnikai szabályok és ezeknek köszönhetően végbemenő ízváltozások figyelembe vételével párosított bor és flambírozott étel sikereket hozott. A jó gyakorlatként bemutatott párosítások, a csapatok összhangja, az alapanyagok kiválasztása a 2019-ben elsőként nevezett női magyar csapat az **olaszországi Gradoban megrendezésre kerülő 4th "Le Donne nell'Arte del Flambè" női flambírozó versenyen**, az induló 16 csapat közül a közönség különdíjat és harmadik helyezést sikerült megszerezni. (3) A flambírozó verseny alapanyaga a versenykiírás szerint gyümölcs volt, ami nem csak a flambírozás alapját, hanem az asztaldísz kompozícióját is jelentette. A felhasznált gyümölcsöknek – alma, körte, birsalma - pedig a borban is vissza kellett köszönniük, elsődleges fajtajellegként, ami tökéletes harmóniát alkotott. Egy évvel később, 2020-ban Magyarországon került megrendezésre, olasz mintára a flambírozó verseny, mely 6 tanulói csapatból állt, elsőprő szekszárdi sikert aratva. A hazai megmérettetés célja a klasszikus gasztronómiai hagyományok felelevenítése volt. Az országból hat magyar csapat mérte össze tudását, tehetségét a flambírozás területén. Ami a legfontosabb feladat volt, hogy a flambírozott ízek harmonizáljanak a választott borral, továbbá, hogy a tálalás esztétikus legyen, valamint a flambírozás kivitelezését és a szakszerű borbemutatást is pontozta a zsűri. A szekszárdi csapat győztesként kijutott az 5th **"Le Donne nell'Arte del Flambè" versenyre Olaszországba, továbbá elnyerték a közönségdíjat, valamint mentoruk lett a legjobb felkészítő tanár díj nyertese.** (4) A verseny további céljai között szerepel, a tehetséggondozásnak számító pincér versenyek számának növelése, hiszen a flambírozást nem a szakács végzi, hanem a pincér. Ennek a különleges konyhatechnikának elegáns környezetben a helye, ami akár egy szálloda étterme is lehet, így egy verseny impozáns helyszínével való ismerkedés is megvalósul. A verseny szakmai kiegészítő program is egyben, a szakma szereplőinek konzultációs lehetőségével. Tekintettel arra, hogy női versenyzők számára kerül a verseny meghirdetésre, a nők elismertségének növelése is cél a vendéglátásban. (5) 2021-ben az A.M.I.R.A (az olaszországi éttermek és szállodák szövetsége) által szervezett 5th *"Le Donne nell'Arte del Flambé" Nemzetközi Flambírozó Versenyen*, a Grand Hotel Astoria di Gradoban, Olaszországban, két nap alatt 11 csapat (Olaszországból és Magyarországról) mérte össze tudását. A *"Categoria Professioniste" profi kategóriában 1. helyezést érte el a magyar női csapat.* (3. ábra) A versenyfeladat három részből, bélszín flambírozásból, majd az ételhez *borgasztronómiai szempontból illő bor kiválasztásából és angol nyelven történő szakszerű bemutatásából, valamint egy gyümölcs kompozíció összeállításából állt.* (6) (7) 2024-ben került sor a második magyar versenyre, mely abban különbözött a korábbi jó gyakorlatoktól, hogy a zsűriben már férfiak is részt vettek, a tanulói csapatokat pedig alkothatták férfiak is. Ezen a versenyen nem magyar csapat lett a győztes, hanem egy határon túli, vegyes (két lány és egy fiú alkotta) csapat.

3. ábra: A győztes trió - bor (kadarka), flambírozott bélszín és asztaldísz - 2021-ben



Forrás: saját felvétel

5. Konklúzió, javaslattétel

A jó gyakorlatok hazai és nemzetközi példákon keresztül szemléltetik a pozitív, illetve a negatív vonatkozásokat, különös tekintettel egy barnulási folyamatra, vagy egy mártás dermedési idejére, továbbá a hőmérséklet-változásra bekövetkező visszafordíthatatlan folyamatokra. A tanulói csapatok vonatkozásában, középiskolai keretek között, érdemes lenne beépíteni az órarendbe a flambírozást, mint gyakorlati elemet a gördülékeny finom mozdulatok elsajátítása érdekében. A bor kiválasztása, ahogy a tanulmány is említi, kóstolás során történik, mely problémát jelent azon tanulók esetében, akik nem töltötték be a 18. életévüket. Ezt a technikai képzésekben javasolt fejleszteni, hiszen az objektív borbírálat, értékelés elsajátítása hosszas folyamat. Mind a gasztronómiai versenyekre való felkészülésben mind az élményszerző, exkluzív borgasztronómiai rendezvényekre professzionális szintű az elvárás. Az étkezés öröme, az élményszerzés fokozása nem csak a borok tekintetében elvárás. Ezt bizonyítja a flambírozás - mint kulináris látványelem a vendégtérben - iránti érdeklődés, ami szorosan kapcsolódik a borgasztronómiai elemekhez is, hiszen a flambírozott ételhez a bor kiválasztása egy hosszas, tapasztalatot és alázatot igénylő folyamat. Elsődleges cél a készségek elsajátítása, fejlesztése az ételek és borok alapízeinek, aromajegyének azonosításához. Bizonyított tény, hogy vannak módszerek melyek felismerhetővé teszik a további gyakorlást igénylő bírálókat. Minél képzetesebb és minél gyakorlottabb a bíráló, annál objektívebben tud értékelni, de ezt folyamatosan ellenőrizni kell. (Guld et al., 2020) A kulturált borfogyasztás a tudatosság jegyében nem más, mint a bor kiválasztása fajtajelleg, aromajegy, borvidék, borászat esetleg címke, illetve ár vonatkozásában. Ha érzékenyek vagyunk illatokra, ízekre továbbá azok meghatározzák életünk mérföldköveit, akkor életünket végigkísérheti egy-egy meghatározó illat vagy íz, amit köthetünk élményhez is. Ösztönösen is párosíthatunk ételeket borral, melyeket segíthetik a konyhatechnológiai műveletek, fűszerek használata,

akár nemzetközi sikereket hozva a szakmában, a gasztronómiai hagyományok életre keltése mellett.

Irodalomjegyzék

- Alonso, A. D. & Liu, Z. (2011). The potential for marrying local gastronomy and wine: The case of the 'fortunate islands', *International Journal of Hospitality Management*, Volume 30, Issue 4, 974-981, ISSN 0278-4319, <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2011.02.005>.
- Donadini, G. & Fumi, M.D. (2014). An investigation on the appropriateness of chocolate to match tea and coffee, *Food Research International*, Volume 63, Part C, 2014, Pages 464-476, ISSN 0963-9969, <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.05.038>.
- Donadini, G., Fumi, M. D. & Lambri, M. (2013). A preliminary study investigating consumer preference for cheese and beer pairings. *FoodQuality and Preference*, Volume 30, Issue 2, Pages 217-228, ISSN 0950-3293, <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2013.05.012>.
- Donadini, G., Fumi, M. D. & Lambri, M. (2012). The hedonic response to chocolate and beverage pairing. A preliminary study, *Food Research International*, Volume 48, Issue 2, Pages 703-711, ISSN 0963-9969, <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.06.009>.
- Eschevins, A., Giboreau, A., Allard, T. & Dacremont, C. (2018). The role of aromatic similarity in food and beverage pairing. *FoodQuality and Preference*, Volume 65, 2018, Pages 18-27, ISSN 0950-3293, <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.12.005>.
- Farrimond, S. (2019). *A főzés tudománya*. Libri Könyvkiadó. ISBN: 9789634335689.
- Guld, Z., Nyitrai Sárdy, D., Gere, A. & Rácz, A. (2020). Comparison of sensory evaluation techniques for Hungarian wines. *Journal of Chemometrics*; 34:e3219. <https://doi.org/10.1002/cem.3219>.
- Hansen, C.E., Kwasniewski, M.T. & Sacks, G.L. (2012). Decoupling the effects of heating and flaming on chemical and sensory changes during flambé cooking, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Volume 1, Issue 2, Pages 90-95, ISSN 1878-450X, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2013.04.001>.
- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2–3), 129–152. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_10.
- Herczeg, Á. (2010). *Borok a konyhában*. Alexandra Kiadó. ISBN: 9789632973838.
- Jantsch, L., Flores, S. S. & Vale, Z. N. (2023). Local gastronomy and wine geographical indications (GIS): Framework for identifying pairing potential. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Volume 35, 100856, ISSN 1878-450X, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100856>.
- Robuchon, J. (2007). *Larousse gasztronómiai Lexikon*. Geopen Kiadó. p. 270.
- Xiaohong, L., Liu, P., Xia, S., Jia, C., Mukunzi, D., Zhang, X., Xia, W., Tian, H. & Xiao, Z. (2010). Temperature effect on the non-volatile compounds of Maillard reaction products derived from xylose–soybean peptide system: Further insights into thermal degradation and cross-linking, *FoodChemistry*, Volume 120, Issue 4, Pages 967-972, ISSN 0308-8146, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.11.033>.

Online források

1. <https://vendeglato.tmszc.hu/hirek/i.-hely-le-donne-nell-arte-del-flamb-grado-2021>.
(utolsó megtekintés: 2024. május 6.)
2. <https://www.gasztromagazin.hu/2022/03/28/salus-konyha-ismeretek-es-izek-a-jo-izles-nagykovetei>
(utolsó megtekintés: 2024. május 6.)
3. <https://www.vagyonkezelokft.hu/images/szeva/2019/SzekszardiVasarnap20190331.pdf>
(utolsó megtekintés: 2024. május 5.)
<https://www.vagyonkezelokft.hu/images/szeva/2020/SzekszardiVasarnap20200119.pdf>
(utolsó megtekintés: 2024. május 5.)
4. <https://vendeglato.tmszc.hu/flambe-verseny>
(utolsó megtekintés: 2024. május 5.)
5. https://univpecs.com/kultura/langolo_siker_es_kadarkaba_vetett_bizalom
(utolsó megtekintés: 2024. május 5.)
6. https://kpvk.pte.hu/hu/hirek/kpvk_s_siker_nemzetkozi_flambirozo_versenyen
(utolsó megtekintés: 2024. május 5.)
7. <https://www.teol.hu/helyi-kozelet/2024/03/a-flambirozas-muveszetet-eltettek-domboriban>
(utolsó megtekintés: 2024. 05. 30.)