

SÖR ÉS SAJT GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐKURZUS BEER AND CHEESE GASTRONOMY AND COOKING COURSE

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY
 mesterszakács

Le
JARDIN
de
PARIS

Bp., I., Fő utca 20.
 Tel.: 201-0047
 lejardindeparis@yahoo.com

Tel.: 345-0779
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
 www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZ AKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2007. OKTÓBER 30.

RONDIN – CHEVRE

A Rondin egy kecsketejből előállított sajt, mely évszázados hagyományok alapján készül. Franciaországban nagyon sok remek sajt készül kis termelők által, az erre szakosodott farmokon. Ez a friss kecskesajt, egy pikáns, kissé csipős ízzel, és lágy, krémes állaggal rendelkezik, mely magában, vagy főtt ételek alkotójaként is bátran megállja a helyét. A lágyasága az, ami rendkívül sokoldalúvá teszi; minden egyes hozzáadott összetevővel újabb és újabb oldaláról ismerhetjük meg általa.

Ország: Franciaország
 Régió: La Chapelle - Thireuil
 Tej: Kecske
 Kor: 2-4 hét

JUDAS 8,5%

Világos sör

Ezzel az erőszakos sörrel csak erőszakos emberek birkózhatnak meg. A világos vörösrésznű sör habja hosszú és tartós. A kétszeri erjedés miatt a palackban maradt élesztőtől fátyolos. Illata a frissen erjedő szőlőmustot idézi. Ez a sör méltó kísérője a vadból készült ételeknek. Bár Júdásnak hívják, nem csal meg bennünket.

PIERRE ROBERT

A Pierre Robert pasztőrözött tehéntejből készül, melyet tejszínnel dúsítanak. Három hétig érlelik, a lágy, vajjas jelleg elérésének érdekében. Állaga – a hozzáadott tejszínnek köszönhetően – rendkívül lágy, krémes.

Country: Franciaország
 Régió: Île-de-France
 Tej: Tehén, tej és tejszín
 Kéreg: Fehér penészes, a Brie-éhez hasonló
 Kor: Kb. 3 hét

BLANCHE DE NAMUR 4,5%

vallon búzasör

Bár gyártási technológiája megegyezik a flamand búzasörökével, eleganciája, karcsúsága, stílusa mégis inkább vallon eredetűre utal. Hihetetlenül nagy, tartós habja krémes állagú, csipkeszerű. Citrusos illatai levegővel az ászokhordó illatába mennek át. Könnyű test, frissítő, enyhén "gabonás" ízvilág jellemzik. A palack "sur lie" felirata arra utal, hogy a nagy borokhoz hasonlóan sokáig ez is finom élesztő-ágyon érett. Közepesen hosszú, egydimenziós sör. Nagyon hidegen kell inni! Neve nemcsak "namur-i búzasört"-t jelent, hanem egyben női név is: Namur-i Blanka. Hölgvendégeinknek ajánlott.

RONDIN – CHEVRE

The production of goat cheese is a centuries old tradition. In France, many excellent cheeses are made by small producers right on their own farms. This fresh goat cheese has a unique, slightly tart flavor and a smooth, creamy texture. Fresh goat cheeses can be enjoyed either on their own or as part of a cooked dish. Their mildness gives them an incomparable versatility – every new ingredient brings out another aspect of their character.

Country: France
 Region: La Chapelle - Thireuil
 Milk: goat
 Aging: About 2 to 4 weeks

JUDAS

Blond beer

The most spreaded beer, recognizable thanks to its gilded color, color of the moonlight or color of freshly cut stubbles.

The range extends from bitter beers with a low alcohol content to sweeter beers with a much more important alcohol content.

PIERRE ROBERT

This triple crème cheese, invented by Rouzaire, is named after Robert Rouzaire and his son Pierre. Made in a small wheel, this cheese ripens to a perfect buttery texture with a tangy bite not often found in this style of cheese. Just a bit more animated than many of its counterparts, Pierre Robert is a wonderful cheese with its own unique integrity.

Country: France
 Region: Île-de-France
 Milk: Cow, milk and cream
 Rind: White mold rind, similar to a Brie
 Aging: About 3 weeks

BLANCHE DE NAMUR 4.5%

These are top fermented and non filtered beers that contain non malted wheat. These specificities give them their slightly turbid and milky aspect .

Nowadays, they usually contain spices such as orange barks, coriander or pepper.

Very refreshing and thirst-quenching, they will be very appreciated during a warm afternoon.

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY
mesterszakács

Le
JARDIN
de
PARIS

Bp., I., Fő utca 20.

Tel.: 201-0047

lejardindepatis@yahoo.com

Phone: 345-0779
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
30 OCTOBER 2007

BRIE DE MEAUX (A.O.C.)

A Brie de Meaux egy lágy, nyers tehéntejből előállított sajt, mely általában március és július között kerül elkészítésre. 1980 óta eredetvédett (AOC-Appellation d'Origine Contrôlée), ez garancia a kiváló minőségre. Kézműves módon állítják elő, száraz sötétbőrkkel sózzák, majd meghatározott hőmérsékleten lassan érlelik, legalább négy hétig.

Ország: Franciaország

Régió: Meaux

Tej: Tehén

Kéreg: Kb. 2,5 cm vastag

Kor: Kb. 4-9 hét

BLANCHE DES NEIGES 5%

flamand búzasör

Fehéranyszínű, nagy habtartóságú búzasör – edesebbik stílusba főzve. Nevét a benne hópehelyszerűen szítáló finom sörélesztőtől nyerte. Illatában bodzavirág kísért. Lágy ízvilágába némi édes mogyorókrém is vegyül.

TÊTE DE MOINE

A Tête de Moine a Bellelay-kolostorból származik. Napjainkban a földrajzi hely szerinti védelmet élvező sajtot Prutban, Moutier-ben és Courtelary Saulcyban, valamint a Courgenay sajtgyár Jura hegységbeli üzemében készítik. Különös ismertetőjege, hogy átmérője kicsi a magasságaéhoz képest. A henger alakú, egészen enyhén domború sajt átmérője 10-15 cm, Magassága az átmérő 70-100%-a, a sajt súlya 0,7-2 kg.

Ország: Franciaország

Régió: Bellelay

Tej: Tehén

Kéreg: Tömör, szemcsés, felülete lágy, színe vöröses-barna.

Aging: Kb. 3-4 hónap

CHIMAY WHITE 8,0%

Blonde trappist tripel

Ha a vörös kapszulás Chimay az egyszerű szerzetesek itala, akkor ez a fehér kupakos bizonyára a priornak jár. Tükrös, átlátszó ital. Őrany színéhez hosszú életű hab társul. Erősen szénsavas. Illatában picit méz és füstösség kergetőzik az erdei gomba aromáival. Nagy teste betölti a száját, de nem érzünk lustaságot. A buborékos savasság kellemesen izgatja az ínnyünket. A hársfaméz és a füstösség ízében is visszatér, de a korty végén a komló válik uralkodóvá: ez a legkevesebb ízű sör az egész Chimay-családból. Ha félkemény vagy kemény sajt mellé fogyasztjuk a menu végén, – ahogyan a Chimay-i kolostorban teszik –, akkor fél lábbal már akár szerzetesnek is érezhetjük magunkat.

Chimay: www.chimay.be

BRIE DE MEAUX (A.O.C.)

Brie de Meaux is a soft, raw cow's milk cheese generally made from July to March. During the course of the milk's transformation, it's the molding step that is most important: it is done by hand, by filling the 20 cm molds with successive thin layers, using a "Brie shovel." After draining on reed mats for about 18 hours and being salted with dry salt, the cheese is transferred to ripening cellars for a number of weeks. There the rounds are carefully attended to and turned by hand. The minimum ripening time is 4 weeks, but it is between 7 and 9 weeks after production that Brie de Meaux reaches its full maturity

Country: France

Region: Meaux

Milk: Cow

Rind: About 2.5 cm thick

Aging: About 4 to 9 week

BLANCHE DES NEIGES 5%

White beer

These are top fermented and non filtered beers that contain non malted wheat. These specificities give them their slightly turbid and milky aspect. Nowadays, they usually contain spices such as orange barks, coriander or pepper.

TÊTE DE MOINE

Bellelay cheese is a semi-hard cheese with a silky body which easily melts in your mouth. The paring technique increases the amount of air coming into contact with the surface of the cheese, altering the structure of its body and allowing the full flavour of Tête de moine, Bellelay cheese to develop. This gives the cheese an even more delicious taste. The cheese is pared with a blade held at right angles to the surface, using the same method as that employed by the monks of the Bellelay abbey.

Country: France

Region: Bellelay

Milk: Cow

Rind: Cylindrical cheeses of 10 - 15 cm in diameter, Weight: Usually between 700 and 900 g/cheese wheel.

Aging: About 3 to 4 months

CHIMAY WHITE 8%

Blond beer

The most spreaded beer, recognizable thanks to its gilded color, color of the moonlight or color of freshly cut stubbles.

The range extends from bitter beers with a low alcohol content to sweeter beers with a much more important alcohol content.

Triple malting

Beer brewed with a quantity of malt triple as usual. This supplement gives a more pronounced flavor and stronger aromas. As malt provides sugar for the fermentation, triple malted beers have a high alcohol content.

Chimay: www.chimay.be

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY
mesterszakács

Le
JARDIN
de
PARIS

Bp., I., Fő utca 20.
Tel.: 201-0047
lejardindeparis@yahoo.com

Tel.: 345-0779
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZ AKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2007. OKTÓBER 30.

SAGGIO DI CAPRA

A fekete kéreg és fényes, fehér belseje a sajtpultok egyik legfeltűnőbb darabjává emeli. A hagyományos kecskesajtoknál jóval gazdagabb, komplexebb aromával rendelkezik, íze tovább tart. Grillezve, olvasztva, szószojka keverve is kitűnő.

Ország: Olaszország
Régió: Róma
Tej: Kecse
Kéreg: Fekete, 1,5 mm
Kor: 8 hónap

ORVAL 6,2%

Trappista világos

Ha vannak legendás sörök a világon, ez egy azok közül. Hírét nem a marketingre költött reklámköltségeknek hanem az évszázados minőségnek köszönheti. A tele pohár sötét boroszyán színe fölött hosszúéletű, kemény vastaghab jelentkezik. Illatában a citrusfélék csodálatosan friss illata dominál, amelyek között a narancs játssza a főszerepet. Ízében a citrusok mellett a méz és a karamell érezhető a legjobban, anélkül, hogy a sör édes lenne. A sör hosszú, komlós-savas utóízzel búcsúzik. Legalább 5 évig érlelhető, akár egy bor! Komlótartalma miatt a világ legkeserűbb sörei közé számít, de ezt a tökéletes harmónia miatt alig érezzük. Ideális aperitif. Ne is nagyon párosítsuk étellel, inkább szent elmélyülésben kortyolgassuk!

www.orval.be

SHROPSHIRE BLUE

Skóciából származó, tehéntejből készült, krémes, félkemény kéksajt. Lágy, de karakteres ízét a tizhetes érlelés alatt nyeri el. A kéreg természetes narancsbarna színét a hozzáadott Annatto adja.

Ország: Egyesült Királyság
Tej: Tehén
Kéreg: Kb. 2 mm., narancsos árnyalatú
Kor: Kb. 12 hét

CAPEAU PÊCHE LAMBIC 3,5%

Gyümölcs-lambic

Bronzvörös szín, mérsékelt hab, intenzív óbor-illat. Ez az ital azoknak a sörbarátoknak lesz a kedvence, akik titokban rokonszenveznek az érett fehérborokkal. A szájban végig küzd egymással a lambic savassága és a gyümölcs édessége, a végén karamellával és rumos szilva ízével búcsúzik.

Az őszibarack ízét a mintegy 5% préselt őszibarack biztosítja, amely együtt erjedt a sörrel. Két évig érlelték tölgyfahordóban.

Igyuk üdítőnek vagy desszertitalnak!

SAGGIO DI CAPRA

The contrast of black rind and bright white paste makes a striking appearance on a cheese board. It has a much richer, more complex and longer lasting flavour than the average soft goat's cheese, and it grills, melts and makes perfect sauces as well.

Country: Italy
Region: Roma
Milk: Goat
Rind: Black, 1,5 mm
Aging: 8 months

ORVAL 6.2%

Amber beer

Prepared with slightly roasted malt, an amber beer is recognizable thanks to its "caramel" or "amber" color. It is sweeter and contains more alcohol.

Top fermentation

Fermented at a temperature between 59°F and 79°F, top fermented beers are famous because of their more complex flavours. Moreover, they often have a higher alcohol content (depending on the malt quantity) than bottom fermented ones.

This fermentation type was originally the most spread one, but since this time bottom fermented beers have flooded the market. Mainly brewed by artisanal breweries, top fermented beers are the ones preferred by beer lovers.

www.orval.be

SHROPSHIRE BLUE

Shropshire Blue has a flavour somewhere between Blue Cheshire and Blue Stilton, a creamy orange coloured paste with blue-green veining; annatto produces the orange colour and *Penicillium roquefortii* produces the veining. The cheese is essentially an orange coloured Stilton style cheese. It is made from pasteurised cows' milk and using rennet suitable for vegetarians.

Country: UK
Region: Nottinghamshire
Milk: Cow
Rind: 2 mm, orange
Aging: About 12 weeks

CHAPEAU PÊCHE 3.5%

Amber beer

Prepared with slightly roasted malt, an amber beer is recognizable thanks to its "caramel" or "amber" color. It is sweeter and contains more alcohol.

Spontaneous fermentation

The fermentation is called "spontaneous" because the brewer doesn't add any yeast. Beer is stored in the open air and yeasts from the environment naturally ferment the beer. These yeasts only live in the Senne valley and Payottenland, consequently these country beers are brewed only in the area around Brussels.

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY
mesterszakács

Le
JARDIN
de
PARIS

Bp., I., Fő utca 20.

Tel.: 201-0047

lejardindeparis@yahoo.com

Phone: 345-0779

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

30 OCTOBER 2007

COMTÉ SAJTOS BURGONYA GRATIN

(4 személyre)

Új burgonya 500 g
Comté sajt 100 g
Petrezselyem 10g
Fleur de Sel
Bors

A hámozatlan burgonyát gőzsütőben puhára gőzöljük, vagy forró vízben készre főzzük. Ezután ketté vágjuk, és egy tűzálló tálba fektetjük őket, megszórva a reszelt Comté-val. Sózzuk, borsozzuk, majd előmelegített sütőben aranybarnára sütjük. Vágott petrezselyemmel tálaljuk.

COMTÉ POTATO GRATIN

(Serves 4)

Potato small 500 g
Comté 100 g
Flat parsley 10g
Fleur de Sel
Pepper

Cook in the steam oven or boil the unpeeled potatoes. Once soft cut the potatoes in two and lay them out in a heatproof dish, mixing with the grated Comté. Add salt and pepper, then put in the oven till golden. Serve with chopped parsley.

SÖRBEŔ PÁROLT BOURGUIGNON MARHA

(4 személyre)

Főzni való marhahús (lapocka , vagy lábszár) 1500 g
Vaj 100 g
Gomba 400 g
Fehérhagyma 150 g
Liszt 20 g
Olívaolaj 3 ek.
Pancetta (nem szeletelt) 200g

A marinádhoz:

Corsendonk barna sör 1 l
Fehérhagyma 150g
Salotthagyma 70 g
Cukor 1 ek.
Kakukkfű
Babérlevél

A húst 80 grammos szeletekre vágjuk, a hagymákat megpucoljuk, apróra vágjuk. A marinád összetevőit egy tálban összekeverjük, majd minél hosszabb időre beletesszük a húst pácolódni (maximum 24 órán át). Egy öntött vas serpenyőt felteszünk a tűzre, majd megszórjuk liszttel a húst. A lisztbe panírozott húst egy kis vajon barnára sütjük, majd kivesszük a serpenyőből, beletesszük a forró marinádba, és 1-2 óra alatt készre főzzük, a hús milyenségétől függően. Egy másik serpenyőben addig sütjük a pancettát, míg egy kis zsírt nem enged, hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, majd a gombát is. Addig főzzük, míg puhára nem fő, majd tálalás előtt vaját adunk hozzá.

BRAISED BEEF BOURGUIGNON IN BEER

(Serves 4)

Beef for stew (shoulder or shin) 1500 g
Butter 100 g
Mushrooms 400 g
White onions 150 g
Wheat flower 20 g
Olive oil 3 tbs
Pancetta (not slices) 200g

For the marinade

Corsendonk brown beer 1000ml
White onions 150g
Shallots 70 g
Sugar 1 tbs
Thyme
Bay leaf

Cut the meat into 80 g pieces, peel and chop up the onions and shallots. Mix all ingredients for marinade in a bowl, put the meat into this mix and leave for as long as possible (not more than 24 hours).

Heat a heavy cast iron braising pan (should have a tight fitting lid) on the stove. Dredge the meat in the flour. Working in batches if necessary, brown the floured meat in butter and remove from the pan. When all the meat is browned add boiling marinade and cook for 1 to 2 hours depending on meat cut.

In another pan melt pancetta; add chopped onions, then the mushrooms. Cook till soft and add butter before serving.

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY
mesterszakács

Le
JARDIN
de
PARIS

Bp., I., Fő utca 20.

Tel.: 201-0047

lejardindeparis@yahoo.com

Tel.: 345-0779

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZ AKADEÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2007. OKTÓBER 30.

KECSKESAJT MOUSSE

(4 személyre)

Friss kecskesajt 120 g
Crème fraîche 150 g
Barackmag olaj 10 ml
Juharszirup 50ml
Chapeau Peche sör 1 üveg
Cukor 100g
Friss menta
Fehér csokoládé 100g

A kecskesajtot alaposan elkeverjük a crème fraîche-sel. Hozzáadjuk a juharszirupot és a barackmag olajat, összekeverjük, majd egy órára a hűtőbe tesszük. Egy forró serpenyőben összekeverjük a sört a cukorral, majd a felére csökkentjük a hőfokot. Hagyjuk kihűlni, majd ramekinekbe töltjük át őket, és a tetejére öntjük a kecskesajtos masszát. A fehér csokoládét lereszeljük és megszórjuk vele a mousse tetejét. Tálalás előtt újra hűtsük le.

GOAT CHEESE MOUSSE

(Serves 4)

Fresh goat cheese 120 g
Crème fraîche 150 g
Apricot kernel oil 10 ml
Maple syrup 50ml
Chapeau Peche beer 1 bottle
Sugar 100g
Mint leaves
White chocolate 100g

Mix the goat cheese and crème fraîche vigorously. Add maple syrup and apricot kernel oil and mix well, then chill for one hour.

In a heavy saucepan mix the beer and sugar and reduce at low heat to half. Leave to cool, pour in a ramequin than add mousse on top. Make flakes out of the white chocolate and sprinkle on mousse. Chill again before serving.

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.

www.siemens-haztartasi-gepek.hu