

## PROVANCE-I GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST PROVENCAL GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### PROVANSZI HAGYMALEKVÁR PIRÍTÓSSAL

1 ek. olívaolaj  
 1 kg hagyma, vékonyan szeletelve  
 1 ek. cukor  
 2 ek. vörösborecet  
 só, bors ízlés szerint  
 150 ml vörösbor

Egy mélyebb serpenyőben olajat hevítünk. Hozzáadjuk a hagymát, és addig pároljuk, míg elkezd levet eresztetni. Hozzáadjuk a cukrot, a borecetet, sózzuk-borsozzuk. Hozzáöntjük a bort és alacsony hőfokon hagyjuk elfőni. Folyamatosan figyeljük és kevergessük. Ha szükséges, adjunk hozzá egy kis vizet. Amikor a hagyma szétfőtt és lekvárszerűvé vált, sózzuk-borsozzuk. Adhatunk hozzá még egy kis borecetet is.



### PROVENCAL ONION CONFIT WITH TOASTS

1 Tbls. olive oil  
 1 kg. onions--sliced very thin  
 1 Tbls. sugar  
 2 Tbls. Red Wine vinegar  
 Salt and pepper  
 1/2 cup red wine

Heat oil in saucepan over medium heat. Add onions. Let sweat gently until onions start to give off their juices. Stir in sugar, vinegar, salt and pepper until mixture starts to melt. Add wine, then cover and reduce heat to lowest setting. Stir often and add more wine or water if it is needed. When the onions have melted and cooked down to a jamlike consistency, taste and adjust seasoning. Add more vinegar if needed.

### KAKUKKFÜVES GOMBAKRÉMLEVES (4 személyre)

500 g gomba, megtisztítva, negyedelve  
 1 ek. citromlé  
 2 ek. olívaolaj  
 2 ek. salottgagyma, aprózva  
 1 ek. friss kakukkfű  
 1/2 babérlevél  
 1 tk. só  
 1/2 tk. frissen őrölt bors  
 2,5 dl főzőtejszín  
 2,5 dl csirkealaplé  
 1 tk. csirkealaplé paszta  
 aprózott petrezselyem a díszítéshez

A gombát felaprózzuk, és kis citromlevet facsarunk rá, hogy ne kezdjen barnulni. Egy lábasban finoman megpirítjuk olívaolajon a salottot. Hozzáadjuk a gombát, a kakukkfűvet, a barérlevelet, és közepes hőfokon 10-15 percig pároljuk - vagy míg el nem párolog a gomba által eresztett folyadék. Sózzuk-borsozzuk, hozzáöntjük a tejszínt és a csirkealaplét, és hagyjuk felforrni. Ezután csökkentjük a hőfokot, és hagyjuk további 20 percen át főni. Hozzáadjuk a csirke alaplé pasztát, és további 10 percen át, folyamatos kevergetés mellett készre főzzük. Szükség szerint sózzuk-borsozzuk, ízlés szerint adunk hozzá egy kis citromlevet. Aprózott petrezselyemmel megszórva tálaljuk.



### CREAM OF MUSHROOM SOUP WITH THYME (serves 4)

500 g mushrooms, cleaned, quartered  
 1 Tbsp lemon juice  
 2 Tbsp olive oil  
 2 Tbsp minced shallots  
 1 Tbsp chopped fresh thyme  
 1/2 bay leaf  
 1 teaspoon salt  
 1/2 teaspoon fresh ground pepper  
 2,5 dl heavy cream  
 2,5 dl chicken stock  
 1 teaspoon fond de volaille  
 Minced parsley for garnish

Coarsely chop mushrooms and pour on lemon juice. In a pot lightly sauté the shallots on medium heat in olive oil. Add mushrooms, thyme and bay leaf, sauté over moderate heat for 10-15 minutes, or until the liquid that is released from the mushrooms disappears. Add salt, pepper, cream and chicken stock and bring to boil. Reduce heat and simmer for 20 minutes. Add fond de volaille and simmer for 10 minutes, stirring constantly. Correct seasoning and add more lemon juice to taste. Serve sprinkled with a little parsley.

Előadó:  
**CHRISTINE CHAPOT**  
 Jardin De Bacchus  
 website: [www.jardindebacchus.fr](http://www.jardindebacchus.fr)

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544  
 Fax: 345-0777  
 e-mail: [tc@culinaris.hu](mailto:tc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
 1036 BUDAPEST,  
 PERC U. 8.  
 2009. OKTÓBER 13–14.

## DAUBE PROVENCAL – VÖRÖSBOROS MARHARAGU

(4 személyre)

2 babérlevél  
Provanszi fűszerkeverék  
1/2 üveg Rhone vidéki vörösbőr  
4 gerezd fokhagyma  
2 kisebb hagyma, felszeletelve  
1,5kg marhahús, felkockázva  
só, bors ízlés szerint  
2 ek. olívaolaj  
6 sárgarépa  
2 ek. liszt  
1/2 konzerv (200g) kockázott paradicsom

Előző nap egy nagy tálba öntjük a bort, hozzáadjuk a fokhagyma-, a hagyma, és a felszeletelt sárgarépa felét, a babérlevelet és a provanszi fűszerkeveréket. Beletesszük a felkockázott húst, alaposan lefóliázzuk, és egy éjszakára a hűtőbe tesszük pácolódni. Ezután kivesszük a húst a marinádból és eltávolítjuk a babérlevelet. Átöntjük az egész páclét egy lábasba, hozzáadjuk a maradék fokhagymát, hagymát, répát és 10 percen át főzzük. Hozzáadjuk a lisztet, és még 2 percen át főzzük. Ezután következik a paradicsom hozzáadása, majd hagyjuk az egészet forni. Beletesszük a marhát, lefedjük, és alacsony hőfokon 3-6 órán át főzzük.



Day 1: In a large bowl, combine wine, half the garlic, onions, slices carrots and bay leaves and herb de Provence. Add the beef, cover with plastic wrap. marinate overnight. Day 2: Remove beef from marinade. Throw the bay leaves away. Add the reserved onions garlic, and carrots the other half of the garlic, and cook while stirring for 10 minutes. Add the flour, cook for 2 more minutes. Add tomatoes and the juices, and bring to a boil. Add the beef to the mix, cover and cook on for 3-6 hours.

## DAUBE PROVENCAL

(serves 4)

2 bay leaves  
herbe de provence  
1/2 bottle of Cote du Rhone wine  
4 garlic cloves  
2 smaller onions, sliced finely  
2 pounds of beef cut into pieces  
salt and pepper to taste  
2 tbs olive oil  
6 carrots  
2 tbs flour  
1/2 can (200g) diced tomatoes with the juice

## KÖRTÉS CSOKOLÁDÉTORTA

(4 személyre)

125g darált mandula  
4 nagyobb tojás  
200g vaj, szobahőmérsékletű  
200g cukor  
200g étcsokoládé, felolvasztva  
3 körte, megtisztítva, kimagozva, negyedelve

A sütit 190 fokon előmelegítjük. Elkeverjük a mandulát, a tojást, a vajat és a cukrot, majd hozzáadjuk a még meleg, olvasztott csokoládét. A keveréket egy formába töltjük, majd belenyomkodjuk a körtét. Körülbelül 30 percen át sütjük, míg a tészta megszilárdul.



## CHOCOLATE AND PEAR CAKE

(serves 4)

125g ground almonds  
4 large eggs  
200g butter at room temperature  
200g sugar  
200g dark chocolate, melted  
3 pears, peeled, cored and quartered

Preheat the oven to 190°C. Mix your almonds, eggs, butter and sugar together and stir in the melted chocolate while it's still warm. Pour the mixture evenly into the pastry mould and then press the pears into the chocolate and almond mixture. Bake the tart for 30 minutes until the pastry is firm.

ITALOK / DRINKS



La Vieille Ferme rouge  
2007



La Vieille Ferme blanc  
2008

Előadó:  
**CHRISTINE CHAPOT**  
Jardin De Bacchus  
website: [www.jardindebacchus.fr](http://www.jardindebacchus.fr)

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544  
Fax: 345-0777  
e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
2009. OKTÓBER 13–14.



Borospoharainkat  
a **RIEDEL**  
biztosította.

**STEENBERGS**  
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia  
**STEENBERGS**  
fűszereket használ.

**SIEMENS**

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit  
a Siemens biztosította.  
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.  
[www.siemens-haztartasi-gepek.hu](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)