

MILYEN LENNE MA PETŐFI SÁNDOR KEDVENC SZENDVICSE? NA ÉS MI VAN ARANY JÁNOSSAL? VOLT-E VEGETÁRIÁNUS FORRADALMÁR? NEKI MI ÍZLENE?



Kóstoljuk meg kedvenc költőink kedvenc ételeit - bagelekben

2024. MÁRCIUS 15-ÉRE OTTHON ELKÉSZÍTHETŐ FINOMSÁGOKAT AJÁNLUNK NEKTEK NOVOTNY ANTAL SEGÍTSÉGÉVEL. FORRADALMÁRJAINK KEDVENCEIT DOLGOZZUK FEL MODERN KÖNTÖSBEN, ÉS TESSZÜK KÖZZÉ A RECEPTEKET, HOGY BÁRKI ELJUTHASSON A GYOMRÁN KERESZTÜL NAGY KÖLTŐINK VÁGYAIIG.

A SZENDVICSEKET BÄGELBEN ÁLMODTUK MEG, AMI ELSŐRE TALÁN KORIDEGENNEK TŰNIK, DE AZÉRT GONDOLJUK MEG, HOGY A BUCI LENGYEL-ZSIDÓ GYÖKEREI JÓL EGYBEVÁGNAK AZZAL, HOGY AZ 1848-AS FORRADALOMBAN EZ A KÉT NEMZETISÉG IS BŐVEN KIVETTE A RÉSZÉT.

PETŐFI SÁNDOR A SZÁRAZKOLBÁSZÉRT VOLT ODA. ARANY JÁNOS A CSIRKEPAPRIKÁST SZERETTE TÚRÓS CSUSZÁVAL. BAJZA JÓZSEF A ZÖLDSÉGEKRE ÉS GYÜMÖLCSÖKRE ESKÜDÖTT. MINDHÁRMUKNAK ELKÉSZÍTETTÜNK EGY-EGY SZENDVICSET, AMIK RECEPTEJÉT MOST MEGOSZTJUK VELETEK.

A RECEPTEK ELKÉSZÍTÉSÉT VIDEÓS FORMÁBAN IS MEGTALÁLJÁTOK ITT:

[HTTPS://NOVOCATERING.HU/FORRADALMI-SZENDVICSEK/](https://novocatering.hu/forradalmi-szendvicsek/)



PETROVICS B@GEL

- Füstölt házi kolbászkrém
- Házi roppanós hagyma
- Fermentált hagyma
- Madársaláta
- Remulád

A bégelt készíthetjük is, de egyszerűbb venni. A Budapest Bâgel árusít kész bégelt, amit akár házhoz szállítással is lehet kérni a Kifli.hu oldalán.

A többi alapanyag beszerezhető bárhol, persze minél jobb minőséget választunk, annál nagyobb lesz az élmény a végén.

Kolbászkrém

A krémhez vegyünk füstölt százazkolbászt - nem kell teljesen száraznak lennie -, amit darálunk vagy zúzunk, thermomixben. Ezt követően apróra vágott hagymával átkeverjük, tejjel lágyíthatjuk. Utána fűszerezünk sóval és borssal, ízlésünk szerint.

Házi roppanós hagyma

A ropogós élmény érdekében karikára vágjunk hagymát, amit liszttel vagy rizsliszttel megszórunk, és felmelegített bő olajban barnára sütünk. Lehetőleg lassan tegyük, hogy a hagyma rendesen kiszáradhasson, és végül ropogjon.

Fermentált hagyma

Ecetes enyhített hagymát öntsünk le olajos-ecetes, esetleg balzsamecetes forró dresszingsel. Nyers hagymával is működik, a lesózott hagymát ekkor is forrón öltük le.

Remulád

2 tojássárgáját 2-3 deci olajjal kikeverjük, az olajat lassan és fokozatosan adagolva. Ehhez a majonéz alaphoz ezután tejszínt adunk, amit sóval, borssal, kapribogyóval, apróra vágott kovászos vagy savanyú uborkával, petrezselyemmel, lilahagymával, mustárral, szardellapasztával és citrom levéllel egészítünk ki.

Madársaláta

Kevésbé gyakran futunk bele a boltban romlott példányba a rukkolához vagy bébispenóhoz képest, de azért legyünk résen a vásárlásnál. Egyébként mi a videóink készítésekor nem kaptunk madársalátát, ezért bébispenótot használtunk, így is nagyon jó volt.



ARANY B@GEL

- Csirkepaprikás rilett
- Juhturó falatkák
- Rukkola
- Aszalt paradicsom
- Apróra vágott kovászos uborka

A bégelt készíthetjük is, de egyszerűbb venni. A Budapest Bâgel árusít kész bégelt, amit akár házhoz szállítással is lehet kérni a Kifli.hu oldalán.

A többi alapanyag beszerezhető bárhol, persze minél jobb minőséget választunk, annál nagyobb lesz az élmény a végén. Ennél a szendvicsnél azonban muszáj lesz főzni: a csirkepaprikás receptjét lent találjátok.

Csirkepaprikás rilett

Olajon hagymát pirítunk, felengedjük (zöldség vagy hús) alaplével vagy vízzel, visszapirítjuk zsírára. Ezt követően újra felengedjük, majd addig ismételtetjük ezt, amíg a hagyma teljesen szét nem fő. Az egyik fordulóban - a pirítás fázisban - beletesszük a fokhagymát és a köményt is (ha köménnyel szeretnénk, mi így szeretjük). Az utolsó pirításnál rádobjuk a fűszerpaprikát, elkeverjük, majd jöhet a hús: a csirkacomb. Végül egy rövid pirítást követően felengedjük alaplével vagy vízzel. Ekkor apróra vágott zöldpaprikát is rádobjuk, sózás, borsozás, és az egészet puhára főzzük. Ne engedjük hosszú létre, mert sűríteni nem akarjuk most (hiszen rilettet készítünk). Hagyjuk kihűlni.

Amikor kihűlt, zúzzuk össze (a legjobb a thermomix, vagy akár a kés, mert ezekkel megmarad a darabosság, de a botmixer, turmix is jó) úgy, hogy lehetőleg a hússzálak rilettszerűen maradjanak a krémbe. Utóízesítjük, mert hidegen az ízek veszítettek az intenzitásukból. Végül apróra vágott petrezselyem mehet bele, tejföl, apróra vágott újhagyma.

Juhturó falatkák

Természetesen minél jobb minőséggel dolgozunk, az élmény annál jobb. Vegyünk bátran brindzát, törjük meg kézzel, és a rögöket helyezzük el a szendvicsben.

Rukkola

Vigyázzunk, hogy az áruházakban kapott csomagolt rukkola ne legyen bűdös. Sajnos sokszor megesik, ezért mindig szagoljuk meg, mielőtt pénzt adunk érte, és egy-két napon belül fogyasszuk is el.

Aszalt paradicsom

Szintén könnyen beszerezhető, fűszeres olajban kapjuk. Válasszuk ki a nekünk leginkább megfelelőt.



BAJZA B@GEL

- Salátalevél
- Házi hummusz
- Karamellizált gyöngyhagyma
- Római kömény
- Pirított tökmag
- Sós csalánpesztó

A bégelt készíthetjük is, de egyszerűbb venni. A Budapest B@gel árusít kész bégelt, amit akár házhoz szállítással is lehet kérni a Kifli.hu oldalán.

A többi alapanyag beszerezhető bárhol, persze minél jobb minőséget választunk, annál nagyobb lesz az élmény a végén.

Karamellizált gyöngyhagyma

Kevés olajon cukrot karamellizálunk. Amikor belágyul, fehérborral nyakon öntjük, ekkor gyorsan és hevesen kicsapódnak a kristályok. Ezt követően visszaforraljuk, középsűrű karamell állagúra. Ebbe a leöblített ecetes gyöngyhagymákat beleforgatjuk, kihűtjük.

Hummusz

Előző nap a beáztatott hummuszt lassan puhára főzzük, sűrűségét saját főzőlevével állítjuk be, sóval, fehérborssal, citromlével, tahinivel ízesítjük, kevés olívaolajjal krémesítjük. Ha tahiniból is szeretnénk házit, olívaolajon zsemleszínűre pirított szezámmagból készítünk egy pasztát úgy, hogy összezúzzuk a magokat, hogy az olajtartalmat használjuk a krémesség beállítására. Megszórjuk darált római köménnyel.

Csalánpesztó

Mi ugyan a videónkban nem tettünk bele, de különleges összetevője lehet a szendvicsednek a csalánpersztó. Leforrázzuk a csalánt (a főzőleve nagy érték, vesétől a hajhullásig mindenre jó), ezt turmixoljuk, tehát olajozva átzúzzuk. Nagyon jó sóval és só nélkül is – mi sózzuk –, és ha magokat, valamint valamilyen jó minőségű keménysajtot – pecorino, parmezán stb. – keverünk hozzá, akkor tényleg egy pesztóféléhez jutunk.

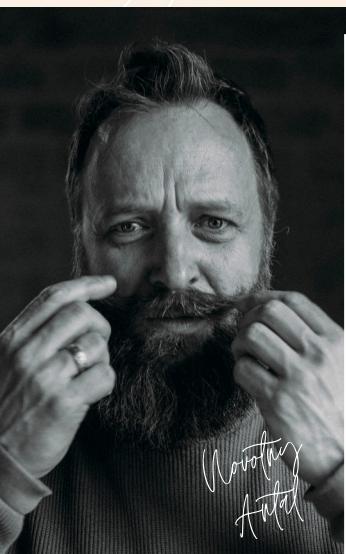
Pirított tökmag

Serpenyőbe öntsd a tökmagot, adjunk alá hőt, várjuk, hogy pattogjon. Ha úgy érezzük, eleget pattogott, vegyük le a tűzről. Nem kell szétégetni, legyen kellemes illata.

FŐZZETEK BÁTRAN, JÓ KEDVVEL, SZÍVVEL ÉS GARANTÁLJUK, HOGY NAGYON FINOM ÉTELT TESZTEK MAJD AZ ASZTALRA!

BEMUTATKOZUNK

Novo Kultúrkonyha - www.novocatering.hu



ново kultúrkonyha

MIÉRT VAGYUNK MI MÁSOK?

Amikor elhatároztuk, hogy új irányt mutatunk az üzleti cateringben, egyedi utat választottunk. A mi utunk arról szól, hogy az évtizedek alatt bizonyított minőségünket, kísérletező kedvünket tovább mélyítjük. Az ízek nyelvén keresztül kapcsolódunk a vendégekhez, de magában a szervezési folyamatban is ott hagyjuk a nyomunkat, élménnyé változtatva azt. Mert hiszünk benne, hogy ha az asztal körül emberek ülnek, az szentség. Ezt jól kiszolgálni tisztesség.

n.a.

Novotny Antal

A KORÁBBI KATLAN TÓNI KULTÚRKONYHA, MAJD NOVO CATRING ALAPÍTÓJA ÉS TULAJDONOSA, A KÁRPÁT-MEDENCE GASZTROKULTÚRÁJÁNAK LELKES RAJONGÓJA

Novotny Antal több, mint 20 évvel ezelőtt indította el vállalkozását Katlan Tóni néven. Azóta meghatározó résztvevője a magyarországi fontos fesztiváloknak, gasztro eseményeknek.

"20 éve töretlenül dolgozunk a magyar gasztrokultúra népszerűsítésén. Fesztivál catering csapatunk elévülhetetlen érdemeket szerzett nem csak Magyarországon, hanem külföldön is (Ulm - Németország/14 éve, Brüsszel - Belgium, Milánó - Olaszország). Bárhová is megyünk, bármit is csinálunk. elsődleges célunk az, hogy nagyon sikeres és közkedvelt módon tudjuk felhívni a magyar gasztrokultúra szépségeire a látogatók figyelmét. Számos hazai nagy rendezvényt - a Szigettől Kapolcson (Kapolcs/20 éve) - gazdagítottunk gasztronómiai választékunkkal."

Tóninak minden képessége megvan ahhoz, hogy akár unalmasnak, elavultnak hitt témákról olyan figyelemfelkeltően, lelkesen meséljen, hogy azonnal felkeltődik az érdeklődés. Izgalmas, emberközeli sztorijain keresztül élettellel telítődik a múlt és az ismeretanyag bevesződik a hallgatóság fejébe. Szereti az asszociációkat, játékosan bármibe beleviszi a kultúrát, hagyományokat. Ahogy mondani szokta: „Kultúrát lehet terjeszteni, de mi élni szeretjük.”

NÓVÓ FESTIVAL



HOL TALÁLKOZHATTOK VELÜNK?

2024. március 10-én vasárnap egy rendkívüli családi napra visszük a ZIL-t, több tonnányi különleges kolbással, mennyei szószokkal és kenyéralapanyaggal megrakodva. Az ENKALAND Market egy vásár, ahol gyönyörű, környezetazonos, kézzel készült játékok közül választhatnak a gyerekek (akik tényleg fogékonyak az ilyen igazán szép dolgokra, a kopogós műanyag helyett). Nézzétek meg a képeket, tényleg mesések.

A Magyar Játékkészítők Közössége mellett az Erdei Kuckó Játszóház, A Pompás Napok mesés, interaktív foglalkozásai, illetve workshopok és egyéb meglepetések érkeznek, szóval családoknak szerintünk érdemes ellátogatni ide.

A rendezvény ingyenes. Itt találjátok:

<https://www.facebook.com/events/948708426838232/>

Gyertek. Mi ott leszünk.