

I. Magyar Sonkaszeletelő Verseny

Ki tudja kézzel hajszálvékonyra vágni? Olyan átlátszó finomra, hogy a madár át akarjon repülni rajta?

Ki a leggyorsabb, a villámkezü?
Kinek a tányérja a legszebb?

Hat férfi – hat sonka.
A sonka világa – a világ sonkái.
Játék és sonkakultúra.

Helyszín:

Larus Étterem és Rendezvényközpont
1124 Budapest, Csörsz utca 18/B.

Időpont:

2012. május 9. szerda 12.00 óra

Parkolási lehetőség az étterem mélygarázsában

A feladat:

I. Próbatétel: súly és arányérzék

Kellő bemelegítés után a versenyzőknek három tányér sonkát kell szeletelni, tányéronként 100 grammot. A győztes az, akinek a tányérja a legjobban megközelíti a száz grammot.

Egyenlőség esetén a második, illetve a harmadik tányér súlya dönt.

A sonkaszeletek nem lehetnek aránytalanul vastagok. A hibás tányérokat a zsűri kizárja.

II. Próbatétel: a leghosszabb szelet

Gongütésre öt perc alatt a lehető leghosszabb sonkaszeletet kell levágni és tálalni. A sonkaszelet nem lehet aránytalanul vastag.

III. Próbatétel: látvány és tálalás

Gongütésre öt perc alatt el kell készíteni a három legszebb tányért.

A versenyzők:

Bíró Lajos séf (Bock Bisztró)
Árpás László, a „Sonkamester” (Etyek)
Takács Lajos séf (Olimpia étterem)
Gódor András, a „Sonkás” (Fény utcai piac)
Veégh Attila (Húspatika)
Sarlós Péter, a „Fűszeres” (Picanter Sonkaműhely)

A nemzetközi zsűri

Marton Éva, operaénekesnő
Celotti Renato a DOK San Danieli sonkamestere (Olaszország)
Diego Vicente Lopez sonkaszeletelő mester (Spanyolország)

Izgulja végig velünk együtt, ki lesz az első magyar „sonkamatador”. Válasszon csapatot!

És főként kóstoljon meg hatféle sonkát.
További információk: Magyar Konyha Online