**Döntés született a döntő legjobbjáról: pécsi csapat lett a Közétkeztetési Szakácsverseny győztese**

**2022. március 23-án nagy érdeklődés mellett zajlott a Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ) 2021-2022-es fordulójának döntője a SIRHA Budapest kiállításon. A végső hajrában a tavalyi elődöntők során kiválasztott 12 legjobb közétkeztető csapat mérte össze tudását. Szoros küzdelmet követően, végül a pécsi Hungast csapat állhatott a dobogó legfelső fokára többek között kacsahússal töltött tavaszi tekercset, brézelt marhanyakat és minifánkot is tartalmazó menüsorával.**

A Közétkeztetési Szakácsverseny 2021-2022 a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV), a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ), valamint a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) közös szervezésű szakmai eseménye. A többlépcsős verseny fővédnökei: dr. Nagy István agrárminiszter, dr. Tuzson Bence, a Miniszterelnöki Hivatal államtitkára, valamint dr. Oravecz Márton, a Nébih elnöke.

Az idei megmérettetés a „*farsangi ételek a hagyomány és a megújulás jegyében*” mottóval zajlott. Alapvető célja most is – mint minden évben – a hagyományos ízek megőrzése mellett az ételek modernizálása, a friss, hazai alapanyagok felhasználásának ösztönzése, a közétkeztetés népszerűsítése és minőségének javítása, fejlesztése volt. E szellemben a verseny kötelező elemeként a fánknak, alapanyagként a sütőtöknek, míg meglepetés összetevőként az akácméznek kellett a menüsorokban megjelennie.

A háromfordulós – selejtezőből, elődöntőből és döntőből álló – versenyre összesen 28 csapat nevezett. A végső „rangadónak” a SIRHA Budapest kiállítás adott otthont március 23-án, ahol a 12 legjobb csapat készíthette el valamely magyar tájegység hagyományos, háromfogásos farsangi ételsorát. A verseny nyilvános záróakkordja – a főzéstől, a tálaláson át, a zsűrizésig – idén is bővelkedett a látványosságokban.

A KÖSZ 2021-2022 fődíját a *pécsi Hungast* csapat vihette haza, rendkívül ötletes és gusztusos, a versenykritériumoknak mindenben megfelelő menüsoráért.

A csapat tagjai: Lovay Gergely, Berényi Máté, Kostyál Gábor, Végh Botond

A menü:

előétel: kacsahússal töltött tavaszi tekercs, puy lencseragu, zellerpüré, petrezselyemolaj, zöldborsócsíra

főétel: brézelt marhanyak, birsalmás lilakáposzta, birspüré, gránátalma zselé, mustáros burgonyapüré

desszert: minifánk sütőtök-fehércsokoládé panna cotta, sütőtök textúrák, sajttorta

A dobogó második fokára a *budapesti Melódin Team* csapata, míg a harmadikra a *Hungast budapesti* csapata állhatott.

A további információk, valamint a versenyen készült fényképek elérhetőek a Nébih honlapján:

<https://portal.nebih.gov.hu/-/kozetkeztetesi_szakacsverseny_2021-2022_donto>

2022. március 24.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal