



*Toldi Balázs*  
Polgármester úr részére

Tisztelt Polgármester Úr!

Engedje meg, hogy bemutatkozzunk! A Békés Megyei Culinary Team menedzsereként kérem megtisztelő figyelmét! A Békés Megyei Culinary Team 2008-ban az erhfurti Gasztronómiai Olimpián azzal a küldetéssel indult el a nemzetközi megmérettetésen, hogy megismerje az új trendeket azon célból, hogy Békés megye Békés városa, és hazánk gasztronómiai fellendülését és felemelkedését elősegíthesse. Már akkor prioritás volt, hogy a világeseményen bemutathassuk a kiváló minőségű magyar alapanyagokat.

Azóta már négy jelentős világversenyen képviseltük szűkebb hazánkat és Nagy-Magyarországot a Magyar Nemzeti Válogatott tagjaiként is. Büszkén mondhatjuk el, hogy a nemzeti válogatott nyolc tagjából négyen Gyomaendrőd megbecsült polgárai. A város példamutató vendéglátósai. Nincs még egy olyan Megye, és Város Magyarországon, ahol ennyi eredményes olimpikon és világ bajnok dolgozna a minőségi vendéglátás érdekében.

Azzal a kéréssel fordulunk most Önhöz, hogy a 2016-ban a németországi Erhfurtban megrendezésre kerülő XXVI. Gasztronómiai Olimpián induló Békés Megyei Culinary Team-et támogatni szíveskedjen 300 000.-ft tal.

Büszkén viselnénk a **Gyomaendrőd** címerét versenykabátunkon, az Olimpián.

Az olimpián alábbi, kiváló magyar mezőgazdaságunk által termelt minőségi alapanyagok felhasználásával készülnek ételkülteményeink: Városaink Hungarikumai a kiváló minőségű Gyulai, Csabai kolbász, térségünk szürke marha húsának nemes részei, folyóink gazdag halvilágának elfeledett fajtái, erdeink-mezőink kincsei. Erdélyország gasztronómiai örökségének alapanyagai, valamint feledésbe merült tejtermékeink.



A díszmunka és a finger food elkészítési módjában szeretnénk ötvözni a magyar konyha hagyományait és az új konyhatechnológiai eljárásokat, lépést tartva így a nemzetközi trendekkel.

Megyénk olimpiai- és világbajnok séfjei napi munkájukban az egészséges életmódnak megfelelően készítik ételeiket és ezt az irányzatot kívánjuk követni az Olimpián is. Céljaink közé tartozik, hogy ennek az egészséges életmódnak a széles körű megismertetése és megtanítása által egy egészségesebb társadalom kialakulásához járuljunk hozzá.

Bízunk benne, hogy ezen törekvéseink Önnél és a Gyomaendrődi képviselőtestületénél támogatásra találunk.

Támogatásukat a Békés Megyei Culinary Team Alapítványa tudja fogadni

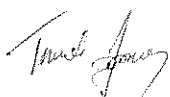
Gyula, 2016. Augusztus 22.

Tisztelettel:

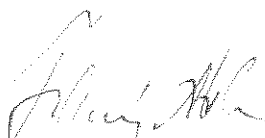


**Ambrus György**

Békés Megyei Culinary Team  
manager



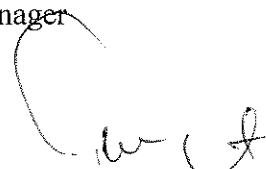
Timár János  
Békés Megyei  
Culinary Team  
Kiemelt támogatója



Timár Attila  
Olimpiai és Világbajnok  
Mesterszakács

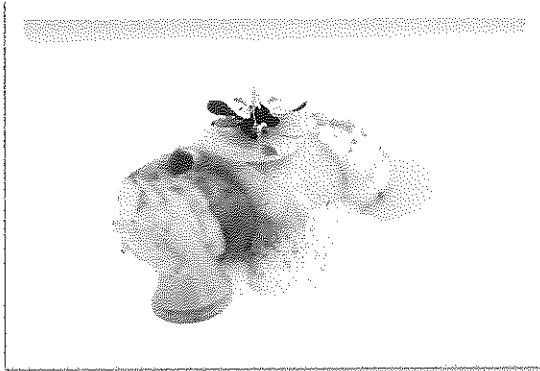


Timár András  
Békés Megye Culinary  
Team  
Csapatkapitánya



Timár Albin  
Olimpiai és Világbajnok  
Mesterszakács

*Erfurti Szakács és Cukrász Olimpia  
Nemzeti Szakács és Cukrász válogatott  
Meleg konyhai menüsora*

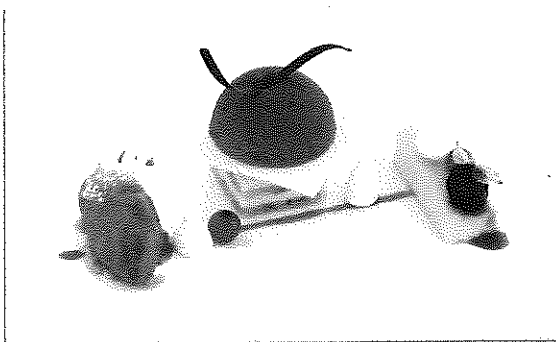


*Előétel:*

Fogas sous-vide  
"Turnip espuma", marinált  
uborka és édeskömény  
Tigrisrák narancsos campari  
zselével, "Sablé Teig"-al  
Rizling sabayon

*Főétel:*

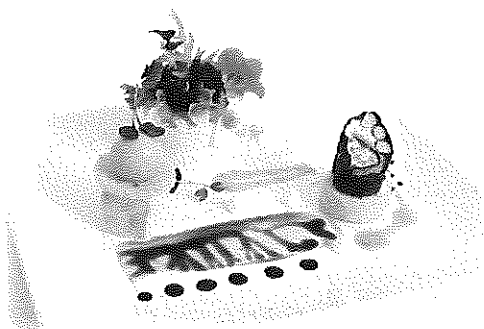
Borókás őzfilé "jus"-sal  
Burgonyaterrine,  
glasszírozott  
zöldségekkel, "feves"  
pürével, céklagél  
Vaddisznó karaj erdei  
gomba textúrákkal,  
ropogós lilakáposzta  
"sphere"



*Desszert:*

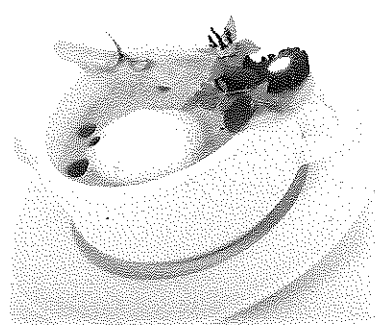
Csokoládé "mousse"  
pisztácia "biscuit" -vel,  
erdei gyümölcsökkel  
"Yogurt pie" bodza  
"merengue"-vel  
Tárkonyos meggy  
"sorbet" és tuile

# *Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség által megrendezett Mestervacsora menüsora*



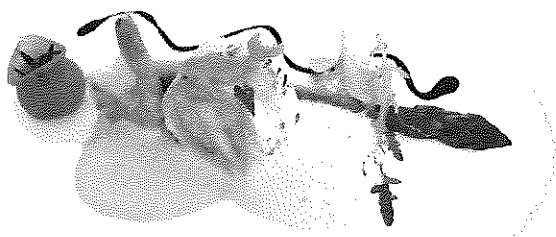
## *HÍDEG ELŐÉTEL:*

Libamáj "praline", marhanyelv vörös babbal mangold  
levélben, zsájás tormakrémmel,  
Daikonretek-szönyegbe csavart bio saláta "bocuettel"  
tökmagolajos vinaigrettel.



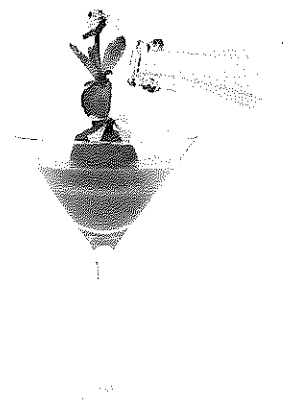
## *LEVES*

Tavaszi kucsmagomba krémleves, medvehagymás  
lilaburgonya gombóccal.



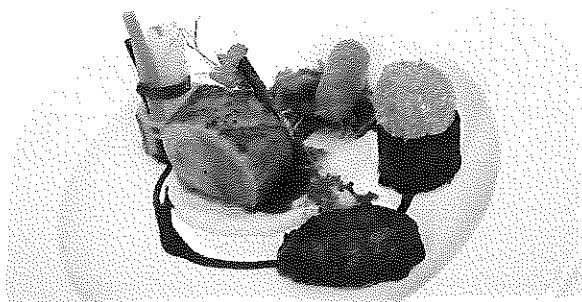
## *MELEG HALFOGÁS*

Süllőfilé füstölt lazaccal gőzölve, királyrák mousseline  
mártásban,  
zsenge zöld spárgával, csípős savanyú tápióka "kaviárral"  
sáfrányos espumával



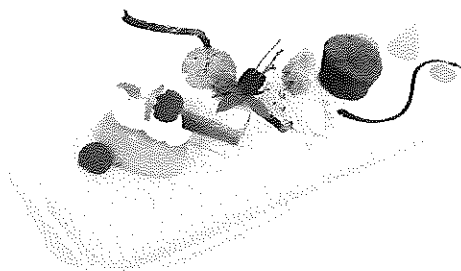
## *PIHENTETŐ FOGÁS*

Zöldalmás wasabi-sorbet epres granite, pezsgő"  
fürdőben"



## *FŐÉTEL*

Mangalica "malacságok" szűzpecsenye császárszalonna  
nercben,  
majorannás véreshurka puding, velőropogós, mini  
sültkolbász,  
gyömbéres vörösboros káposzta-fagyi,  
sonkaporos karfiolpüré, meleg zöldséges malacfél "sal



## *DESSZERT*

Duplacsokis felfújt cumquat konfittal, rumbaba  
mascarpone habbal,  
menta jégkrém, csokoládé mousse variáció idei  
gyümölcsökkel ékesítve.

*Füredi*  
**PANZIÓ**  
ÉRTÉKELÉSI

**MIRBEST**

**Likefest**  
Pusztátólaka

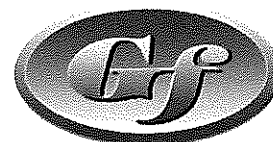
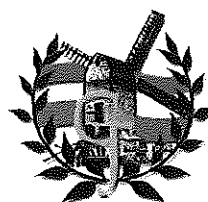
*Csintex*

**BÉKÉS MEGYEI HÍRLAP**

**MAUS**



**Mortak**  
Fruit Kft.



**Bánki Gyula**  
Gépi földmunkák



# *Békés Megyei Culinary Team*

