



Ahány ház, annyi szokás – igaz ez az elcsépett mondás a jobb helyeken padlizsánnak, nálunk felé csak vinetának nevezett lila héjú terményből készült krém elkészítésére is.

A **G. Café nyári kertjében** hagyományteremtő és nem utolsó sorban bulis szándékkal a nemrégiben alakult **Karalábé Lovagrend** által első alkalommal megszervezett Felszabadulás Napi Vinetasütő Versenyen

Csedő Attila

szította a tüzet és igazi gasztronómiai hősköltemények születtek, attól függően, hogy ki mivel bolondította meg saját sütnivalóját.

Volt, aki citromlével, petrezselyem zölddel, sült paprikával, majonézzel s volt, aki csak olajjal kikeverve, natúrban kínálta a házi kenyérre kenhető végeredményt. A versenyzők szakértelmét és fantáziáját nem csak a zsűri és a nyálát csorgató közönség által fényesre kimártogatott tálak dicsérték, de a vinetas eseményhez passzoló ízes csapatnevek is, mint: Rovineta, Vinettu, VineTandem, Vinettuh.ro, valamint a Csucsorokból lett Csücsörök.



Az előtte pálinka, közben sör, utána sör és pálinka ajánlással lebonyolított versenyen elkészült, variációk 2-3 db. vinetára recepteket olvasóinkkal is megosztjuk. Érdeemes kikavarni!

Vineta, ahogy Rovineta (László Kata, Mezei Gabriella, Tóth Árpád) szereti és ajánlja:

Veszel két darab érett padlizsánt. Szépen jól átsütöd, amíg teljesen át nem sül, vigyázva, hogy a szára környéke csak félig süljön meg, hogy ne szakadjon le a kezedből, amíg az asztalhoz viszed. Beleteszed egy tál , vagy veder, vagy ami kéznél van, hideg vízbe és hagyod benne néhány percre, hogy a savassága kiázzon, majd lepucolod róla az égett héját. Jól megvagdosod vinetavágóval, vagy egy darab léccel, arra vigyázva, hogy fém (kés, villa, olló stb.) ne érje, mert a vineta reakcióba lép vele és megkeseredhet. Vagy el. Mindegy. Amikor jól megvagdosod – s nem a földhöz vágod –, hagyod lecsorogni a levét, ez idő alatt kikavarod a majonézt, hogy spórolj az idővel, főleg, **ha nemsokára kezdődik a próbád a színházban.**

A majonézhez két tojás sárgáját és kb. ugyanannyi mennyiségű mustárt elkavarsz, majd hozzácepegteted az olajat, vigyázva, hogy ne vágódjon el. Addig kell ezt gyakorolni, amíg a majonéz jó kemény lesz. Amikor kész a művelet, hagyod a majonézt pihenni és megpucolsz egy nagyobb fej piros hagymát vagy két kisebbet. Jó apróra vágod, vagy ha ügyes vagy, és nem felejtet otthon a reszelőt, akkor lereszeled, hogy ne ropogjon a fogad között. A reszelő leginkább azoknak ajánlott, akik a vineta füstjétől kormos torkukat sörrel, pálinkával locsolgatták.



Amikor a vineta és a sör is jól lecsorgott, s már mindkettő kihűlt, a vinetához hozzáadod a

hagymát és a majonézt. Sót borsot, teszel hozzá ízlés szerint és petrezselyem zöldet. Amikor már fakanállal jól összekavartad, egy csepp citromot csavarsz bele, vigyázva, hogy tényleg csak egy-két cseppet tegyél és ne egy limonádéra válót lötytyints a masszába. A citrom nem csak azért jó, **mert passzol a sörhöz**, de semlegesíti egy picit a hagyma erős szagát, és a vineta krém selymes és könnyű lesz, nem érzed, hogy degeszre etted magad. A végén ízlés és kreativitástól függően kitalálsz a tálalási dizájnt. Ha férfiből vagy, akkor a recept elkészítéséhez elengedhetetlenül szükséges –társaságnak, csapattársnak és segítségnek – két ügyes lányka, mint Kata és Gabó.

Vineta, ahogy a Kosztolányi Kata, Kosztolányi Anna, Farkas Réka és Kádár-Dombi Ildikó azaz a Vinettu csapat improvizálta két variánsban:

Az egyik adag vinetát a hagyományos recept szerint készítettük el, azaz 2-3 db. vineta, 1 fej vöröshagyma, só, bors ízlés szerint, majonéz 1 tojásból, vöröshagyma, só, bors kompozíció.

A második egy improvizáció volt. Ehhez szükséges 2-3 vineta, majonéz, egy fej vöröshagyma, 2 db. sült paprika, 2 db. főtt tojás, 3 cikk fokhagyma, ecet, só, bors.

A hagymát és a hozzávalókat reszelő hiányában szó szerint apróztuk. Nagyon finom, ízletes recept ez is, de ha nem szeretjük az újdonságot, inkább maradjunk a hagyományos változatnál. A zsűrinek legalábbis az jött be. A második helyre.

Vineta, ahogy azt a VineTandem, azaz a Zörgő Noémi és Csoma Szabolcs páros a csak erre az alkalomra készült feliratos pólóban háromszor is kisütötte.



Nevünket az egyik kedvenc időtöltésünk és sportunk, a kerékpározás, illetve a vineta kombinációjából alkottuk, ugyanakkor azt is jelzi, hogy ketten szálltunk harcba a versenyen.

Háromféle vinetát készítettünk. A sütés a hagyományos módon zajlott, összesen 4 vinetát sütöttünk meg. A tisztítás és a vágás, amelyet speciális vinetavágóval végeztünk, a mindenki által ismert módon történt.

Szabi a hagyományos, egészségesebb változatokat készítette el.

Az első változat neve **Origi** (copyright Jakab Áron Csaba), hiszen majonéz nélkül, pusztán olaj, hagyma és só hozzáadásával készült. Elkészítéséhez egy sült vinetát, ízlés szerint sót, egy kisebb fej vöröshagyma felét – ezt apróra összevágtuk - és annyi olajat használtunk, amennyit felvett. A siker titka, hogy folyamatosan kell keverni a masszát egészen addig, amíg habos, fehéres színű nem lesz.

A második vinetakrém elkészítése ugyanígy történik, az eltérést csak az jelenti, hogy az elkészült krémbe kockára vágott házi paprikát és szintén saját termésű paradicsomot kevertünk. Volt, aki szerint lecsó ízű volt, többen pedig izgalmas és igencsak kreatív kombinációnak ítélték.



A harmadik változat majonézzel készült, ehhez két vinetát használtunk fel. A hozzávalók közt

egy kisebb fej apróra vágott fehérgyömb, egy tojásból kavart kemény majonéz, egy csorintásnyi citromlé, ízlés szerint só és bors szerepelt. Ezeket határozott mozdulatokkal kavartuk össze arra törekedve, hogy minél homogénebb és habosabb krémet kapjunk. Az így elkészült krémeket paprikacsíkokból és paradicsomkarikákból készült biciklikkel díszítettük. A gyimesi házikenyérre kent vinetákat a már korábban említett házi paprikával és paradicsommal kínáltuk.

Vineta, ahogy vinettuh.ro (Pál Edit Éva, Katona Zoltán, Szász Attila) kikavarta:

A versenyre benevezett az uh.ro csapata is, akik ezúttal nyilván nem a tollat, de a vinetát forgatták sebesen. A prázs felett, a rácson. Katona Zolinak sikerült ugyan beszereznie egy kisebb égési sérülést, miközben papírszalvétával próbálta lekapni a tűzhelyről a vinetát, de ez a kis malőr nem akadályozta meg, hogy elkészüljön az alábbi recept szerinti reform-vinetekrém. Sörrel locsolva.

Hozzávalók:

3 db. ingyen vinete, 2 vastag szalvéta a sütéshez, 1 db. házi tojás sárgája, kb. 1 dl. olaj

1 kávéskanál mustár, 1 nagy fej házi vöröshagyma, 2 cikk házi fokhagyma,

só, bors ízlés szerint, pirított magok: mogyoró, napraforgó, 4 db. uh.ro alkalmazott

1 db. ingyen házi kenyér.

A vinetákat a parázs fölé helyezzük, és megiszunk egy sört. A szalvéták segítségével megfordítjuk, majd újból megiszunk egy sört. A biztonság kedvéért a sült vinetát minden arra járóval ellenőriztessük le, hogy szerinte kész van-e.



A győztes Házi vineta - ahogy azt a Haáz Erika és Forrai Ildikó Beáta alkotta Csücsöri duó tálalta:

A winner vinetának a házi hagyma, a napraforgóolaj és nem utolsó sorban a házi finomságokkal körítés egyszerű, de nagyszerű rafinériája adta meg a sava-borsát. A hölgyek elvitték a pálmát, jóllakatták a zsűrit. Nem csak vinetával.



Ildikó megsütötte a 3 ingyen kapott vinetát. Felkockázta a házi vöröshagymát. Erika kikavarta a 2db. házi tojásból a majonézt, amihez csak napraforgó olajt használt. Ildikó szerint a krémbe jár fokhagyma, Erika szerint nem, de megegyeztek s végül tettek bele kb. egy kiskanálnyit . Só, bors ízlés szerint. Tálaláshoz minőségi száraz fehér bort, olíva bogyót, sajtot, kolbászt és házi zöldségeket készítettek elő. És ennyi.