

„Szakácskönyv a világ bizonyára legjobb olajaival“ – Hogyan készült a „Das Kochbuch“?

Németországban minden évben közel 2000 új szakácskönyv jelenik meg. Ebből a tömegből kitűnni egy új témával, formabontó külsővel, vagy egy ismert szakácsszemélyiséggel lehet. Erről a könyvről mindhárom egyformán elmondható.

Su Vössing mesterszakács elmélyült a hidegen sajtolt olajok világában, melynek eredménye a „Das Kochbuch- mit den wohl besten Ölen der Welt” azaz „A szakácskönyv- a világ bizonyára legjobb olajaival” - a prémium olajokat és eceteket gyártó PÖDÖR Kft. - vel együttműködésben. Ez a könyv nem salátáskönyv, mint ahogyan a címből arra első ránézésre esetleg következtetni lehetne. Egy olyan inspiráló kézikönyvről van szó, amely 224 oldalon összesen 108 receptet kínál, és megmutatja, hogy mi mindent lehet a hétköznapiakban készíteni a különböző olajokkal.

A szakácskönyv Su és Bui Vössing kreatív interakciójából jött létre. A friss és szokatlan képi világba a fotós, Bui Vössing a teljes tapasztalatát és részletek iránti lelkesedését viszi bele.

Az ételkompozíciók stílusa és megjelenése is méltó a Pödör olajok hamisítatlan ízvilágához. Bui Vössing olyan háttéranyagokat használ fotóin, mint az égetett fa, a bőr, a szőrme, vagy a palatábla, melyeket a legnemesebb étkezészetekkel állít kontrasztba. A fotók az olvasó számára referenciaként szolgálnak, hiszen az ételeket Su Vössing nemcsak melegen tálalja, de azok mesterséges adalékanyagok felhasználása nélkül készülnek és kerülnek lefotózásra. A műteremben tett látogatás megmutatja, hogy a Vössing házaspár mekkora munkát fektet a könyv egyetlen oldalának elkészítésébe.

A recept kifejlesztése fejben kezdődik

„Nagyon csendes ember vagyok” – mesél magáról Su Vössing. A receptek kifejlesztéséhez a szakácsnak nyugalomra van szüksége. Ilyenkor az ablaknál áll, vagy a kandallónál ül, és kigondol egy ételt.

„Gondolkodok, cetliket írok, és sok mindenről intuitív módon döntök.”

A recepthez azután a spontán döntéseket precíz feljegyzésekben kell rögzíteni. A hozzávalókat pontos súllyal, mennyiséggel kell megadni. Olyan pontatlan egységek, mint teás- vagy evőkanál nincsenek. Ez is garantálja, hogy később a recept alapján sikeresen el lehessen készíteni az ételt.

A receptszöveg önmagában kevés

Még mielőtt egyetlen ételt is létrehoztak volna, Su és Bui Vössing először a könyv szerkezetében egyeztek meg. Az alapvető színekben, a tipográfiában, abban, hogy a szöveg sorkizárt vagy szabadsoros legyen. Csak ezután kezdődött a receptek kifejlesztése és elkészítése. „A kész könyvszerkezetbe dolgozunk, egyenletes és kiegyensúlyozott egységet teremtünk, mint egy jó étkezésnél” – így Bui Vössing. „Általában a szakácskönyvek szövegei - folytatja a fotós - tárgyilagosság, listák és utasítások együttese. Csináld ezt, vegyél azt, most csináld amazt”. Egyedi képi világ kell ahhoz, hogy megteremtse a hangulatot és megnyerje az olvasót. Ez az impulzus készteti majd arra, hogy az ételt ő is el akarja készíteni.

„A fénymodell”- a legkiválóbb porcelán és karton

A recept leírását követően Bui Vössing kiválaszt egy tányért, és a konyhába viszi, hogy megálmodja a teljes kompozíciót. A hozzávalók, amelyek részben már előkészítés alatt állnak vajon illenek színben és formailag a kezében tartott porcelánhoz? Milyen legyen a háttér? Égetett fa? Egy rücskös bőr, vagy egy régi Le Corbusier-heverő fekete szőrméje? Milyen legyen az evőeszköz, a szalvéta, legyen alátét tányér vagy sem? A dekoráció az ételre utaljon, vagy legyenek inkább virágok a saját kertjéből? Minden kiegészítőnek külön személyiségnek kell lennie. Gyorsan eltelik több mint egy óra, mielőtt a fotózásra kerül a sor.

„à la minute”- a pillanat a lencse alatt

Az ételeket Su Vössing melegen, mondhatni felszolgálásra készen rendezi el a tányéron. Míg ő a csipesszel elhelyezi az utolsó dekorációs elemet, addig Bui Vössing a monitoron ellenőrzi az összképet. Minél pontosabban dolgozik, annál finomabb az átmenet az élesből az életlenbe, magyarázza Bui Vössing.

„Most minden tökéletes, ínycsiklandó, csak a fotózásra vár.” Megvan a pillanat, amely inspirálólag hat majd a könyvet kezében tartó, főzéshez kedvet kapó olvasó számára.

„Das Kochbuch- mit den wohl beste Ölen der Welt” német nyelvű szakácskönyv áttekintése:

- 224 oldal, 108 recept,
- kiadó: Su Vössing GmbH
- nyelv: német
- ár: 6900 Ft
- teljes menüsor, valamint mártogatósok, dresszingek, pestók és reggeli receptek
- új fejlesztésű receptek, melyek a hidegen sajtolt olajok ízvilágával harmonizálnak
- olajjegyzék háttérismeretekkel és a PÖDÖR 20 étkezési olajának felhasználási lehetőségeivel
- Burkhard Vössing nagyméretű, impozáns és látványos ételfotói
- a rendkívüli képi világhoz az egyedi tányérokat a Jaune de Chrome és JL Coquet (Limoges) franciaországi porcelánmanufaktúra, a finom ezüst evőeszközöket pedig a híres, düsseldorfi Franzen cég biztosította
- Hol kapható: a PÖDÖR prémium olajok és ecetek webshopban

Su és Bui Vössingről:

Su Vössing a szakács szakképzést Warburg városában végezte. 20-as évei elején Párizsba ment, és olyan mesterszakácsokkal dolgozott együtt, mint Jean-Michel Bouvier és Alain Senderens. A bonni „Le Maron” főszakácsi pozíciójában tevékenykedve 27 évesen Németország legfiatalabb szakácsaként egy Michelin-csillagot kapott. További állomások voltak a kölni „La Société” és a „Café Europe” Key West-ben, majd Floridában. 1997-től 2005-ig Su Vössing tévés szakácsként a Vox csatorna „Kochduell” című műsorában működött közre. Rendszeresen látható a QVC értékesítési tévécsatornán termékszakértőként. 2009-ben férjével, Bui Vössinggel együtt megalapította a Su Vössing GmbH-t, amely szakácskönyvekre, főzőiskolára, ételfotózásra és rendezvényekre szakosodott. 2013 óta Su és Bui Vössing Stolberg óvárosában Aachenben élnek és alkotnak.

A PÖDÖR-ről

A családi vállalkozás 2011-es alapítása óta prémium minőségű olajokat és eceteket fejleszt és állít elő. A PÖDÖR prismsistere egyúttal a cég társtulajdonosa is, immár negyedik generációt képviselve viszi tovább a hidegen sajtolt olajok gyártásának családi hagyományát. Így a PÖDÖR több mint 100 évnyi tapasztalatra támaszkodhat a hidegen sajtolt, legkiválóbb minőségű olajok előállításában, és olyan termékeket fejleszthet, amelyek megfelelnek a ma igényes fogyasztói által diktált korszellemnek. A PÖDÖR, a legjobbat hozza ki a magokból: a kézműves gyártáshoz kizárólag alaposan megtisztított, kiváló minőségű, 100% természetes nyersanyagokat használnak fel. Az olajokat pedig a legszigorúbb minőségi kritériumok szerint töltik üvegekbe annak érdekében, hogy azok megőrizték a bennük rejlő egészséges telítetlen zsírsavakat és vitaminokat.

A PÖDÖR több mint 10 országban képviselteti magát, köztük Németországban, USA-ban, Japánban, Tajvanban, Angliában, Svájcban és Franciaországban is....

A PÖDÖR mára egy dinamikusan növekvő nemzetközi prémium márkává nőte ki magát.

A termékválaszték jelenleg 27 hidegen sajtolt, többségében minősített organikus prémium olajat ölel fel, valamint több mint 20 különböző gyümölcs és balzsamecetet.

A PÖDÖR ügyfelei között megtalálhatók nemzetközi csúcsétermek, Michelin-csillagos sztárséfek és prémium élelmiszerkiskereskedések is.

Sajtókapcsolat:

Pödör prémium minőségű olajok és ecetek

Angela Berg

c/o Schanze 26 Agentur für Medienhandwerk

Tel.: +49 (0) 2181 / 16 12 40

Mobil: +49 (0) 176 / 48 36 00 89

E-mail: presse@podoroele.de

Internet: <http://www.podor.hu>