



Az elegáns és díszes budapesti Duna Palota éttermét választotta a Gergely Gasztronómi Kft. 19 éves történetének első nagyszabású sajtótájékoztatójának helyszínéül. Kérdézhetnék, miért csak most szervezett a kitűnő cég ilyen szakmai találkozót, de a válasz nagyon is egyszerű: a közel 20 év alatt újabb és újabb termékekkel jelentek meg a piacon, ha úgy tetszik a munkával voltak elfoglalva. A cég áruválasztéka széles körben ismert, ezúttal egy szép múlttal, valamint reményteljes jövővel rendelkező termék, a Lapcsánka jutott főszerephez.

**Dr. Gergely Valéria**, a Gergely Gasztronómi Kft tulajdonosi körének ifjabb nemzedékét képviseli, aki a nemrégiben elhunyt, Venesz-díjas gasztronómus, **Gergely József** gazdag szakmai hagyatékát viszi tovább édesanyjával és testvérével. A rendezvényen megjelent jeles szakácsok, étteremvezetők mindegyike külön is személyes kapcsolatban volt a cégalapítóval, különös tekintettel szervező, gasztronómiát pártoló tevékenysége miatt is. (A Gastro-Art Szakácsok és Cukrászok Regionális Klubjának elsőszámú alapítója.) A szakmai program nyitányaként **Prohászka Béla**, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnöke méltatta röviden Gergely József pályafutását, valamint külön is taglalta a Lapcsánka sajátos szerepét, sikerét honi gasztronómiánkban.

A **Lapcsánka** (más néven **Tócsni**) azon hagyományos ételeink egyike, amely átélte az évszázadokat, a szegényebb családokban éppúgy kedvencé vált, mint a profi gasztronómiában. Ez

## Főszerepben a Lapcsánka



utóbbi szerepét taglalta Gergely Valéria, arra utalva, hogy tipikusan **kényelmi** termékről van szó. A Lapcsánka termékkel a Gergely Gasztronómi 2008-ban jelent meg a piacon. **Káposztás, burgonyás-chilis, burgonyás-fokhagymás** ízesítésekben találhatók meg a boltokban.

A céget bemutató összefoglalójában a program kedves és csinos háziasszonya elmondta, hogy családi vállalkozásuk hagyó-



vezetett termékek honi népes családját erősíti.)

A Lapcsánka sokszínűségét avatott szakember, **Varga Károly**, többszörös olimpiai bajnok, világhírű mesterszakács kóstolással egybekötött termékbe mutatón hatásosan érzékeltette. Mint mondotta, a profi gasztronómiában, éttermek, szállodai konyhák olyan kényelmi terméke ez, amely ilyen kiváló előkészítettségének köszönhetően bármikor segítségére lehet a szakácsnak. Elkészíthető serpenyőben, sütőben, grillsütőn, kitűnő köret önmagában is, de nemes húsok mellett is felmutatja értékeit ugyancsak köretként.

Varga Károly terített asztalán többféle formában is megjelent a Lapcsánka, vendégváró falatkák, sör- és borkorcsolyák formájában, sült libacomb kísérelőjeként, lapcsánkatorta „képeben”, sajttal töltve, friss zöldségekkel, de szállodák, reggeliztető asztalain is méltó a helye ennek a finom-

ságnak. Ha úgy tetszik, hidegen és melegen egyaránt létjogosultságot szerzett, de még szerezhethet a jövőben a Gergely Gasztronómi Kft-nek köszönhetően.

A Duna Palotában rendezett sajtótájékoztató, mindenki meglepedésére jóízű kóstolóval, beszélgetéssel, szakmai konzultációval ért véget.

**GERGELY GASZTRONÓMI KFT.**  
6521 Vaskút, Külső ipartelep  
0588/10 hrsz.

Web: [www.gergelygasztronomi.hu](http://www.gergelygasztronomi.hu)  
E-mail:  
[info@gergelygasztronomi.hu](mailto:info@gergelygasztronomi.hu)



mányos ízeket felelevenítő, **gyorsfagyasztott töltött és töltetlen tésztafélék** előállításával foglalkozik és áruválasztékukat folyamatosan bővítik, ennek fontos állomása a Lapcsánka család megjelenése. (A **Gergely gombócok, derelyék, krokettek, leveles tészta, császármorzsa**, a jól be-

