

# Erdei GASZTROFORRADALOM

Az erdő finom – ezzel a címmel jelent meg Bózsó Gyula okleveles erdőmérnök rendhagyó kötete. A szerző egy kivételes – és egyben hiánypótló – erdei gyűjteményes könyvet alkotott meg, amelyben bemutatja az erdőben található különleges, ehető alapanyagokat. Teszi mindezt úgy, hogy közben az erdei csúcsgasztronómia világába is bevezeti az olvasót.



Az *erdei gasztronómia forradalma* alcímet viselő könyv legfőbb küldetése, hogy fenntartható, tiszta forrásból származó, egészséges ételek fogyasztására ösztönözzön mindenkit. Lapjain kalandozva kevésbé ismert erdei „hozzávalókat” ismerhetünk meg, miközben meglepően új ízek felfedezésére nyílik lehetőségünk. Az alapanyagokról az erdő legfőbb ismerője, egy erdész, az ételek elkészítéséről pedig egy profi séf gondoskodik. A két szakma fúziójának eredményeképpen olyan hasznos tudásra tehetünk szert, melynek segítségével azután nemcsak a terepi felismerés és erdei begyűjtés, de az alapanyagok konyhai feldolgozása és elkészítése is gyerekjáték lesz.

Bükk bébilevéllal töltött derelye nyírfavíz zselével és árvacsalanvirággal; egészben sült szajkó zamatos turbolyatésztával és somkrémmel; madársóska-fagyalt fenyőrügysziruppal, bodzavirághabbal és pirított bükkmakkal – már a receptek alapján is nyilvánvaló, hogy nem hagyományos ételek kaptak helyet a részletes leírásokat és gyönyörű fényképeket tartalmazó könyvben. Az ÉSZAKERDŐ Zrt. műszaki osztályvezetőjeként dolgozó Bózsó Gyula azt vallja, hogy *Az erdő finom* című kötet számára egy misszió. Erdei nagykövetként hirdeti, hogy a generációk által megörökölt szakmai tudást meg kell osztani a nagyközséggel, a mindenki számára elérhetőbb és fenntarthatóbb

jövő érdekében. Szerinte az erdőt nemcsak a természetben, de a konyhában is érdemes felfedezni. Ahogyan az erdő behálózása a turistaösvények, úgy mindenkinek lehetősége van különböző utakat bejárni.

Rendhagyó a kötet abból a szempontból is, hogy a receptek nem úgy kezdődnek: „végy egy lábast...”. Az első lépés felhúzni a bakancsot, és elindulni az erdőbe alapanyagokat gyűjteni. Minden vadász és horgász tudja, hogy a saját magunk által a természetben begyűjtött alapanyagok sokkal ízesebbek, gusztusosabbak és szerethetőbbek, mint azok, amelyeket boltban vásárolunk. Ez a gondolat igaz a többi erdei termékre is. Az erdőjárók által begyűjtött erdei alapanyagok, termések, hajtások, levelek, gombák mindig sokkal finomabbak lesznek. Mindenkinek érdemes lenne kipróbálni!

Az *erdő finom* kötet első kiadása az „Egy a Természettel” Vadászati és Természeti Világkiállításához kapcsolódóan, az Egy a Természettel Nonprofit Kft. támogatásával, az ÉSZAKERDŐ Erdőgazdasági Zrt. kiadásában jelent meg. Megrendelhető a [www.azerdofinom.hu](http://www.azerdofinom.hu) oldalon.

**Vereb István**

Fotók: Az erdő finom Facebook- és Instagram-oldalak