

JELENTKEZÉSI KÉRELEM

Tisztelt Elnök úr!

Tisztelt Értéktár Bizottság, Tisztelt Közgyűlés!

A Kincses Baranya, Baranya Megyei Értéktár nemes céljaival egyetértésben jelentkezek termékcsaládommal az Értéktárba, mely termékcsalád kialakítása egyrészt néprajzi kutatás alapján, másrészt lokálpatrióta érzületű kreativitásból született nem titkolva azt a célt, hogy méltóképpen képviselhesse, vihesse hírért szűkebb pátriánknek széles e világban.

Engedjék meg, hogy ezen okból néhány bemutatkozó mondattal éljek.

Lokodi Ákos vagyok 6 gyermek apja, 2009 óta dolgozok séfként, kreatív séfként Pécsi és Pécs környéki éttermekben, valamint gasztronómiai tanácsadóként és szakíróként országosra. Vállaltam és teljesítettem a 650 éves Pécsi Tudományegyetem felkérésére az „50 étel a nagyvilágból / 50 Delicacies on Earth” című 220 oldalas nemzetközi receptkönyv előkészítését, 46 ország 50 receptjének lefőzését, tálalását, a könyv designját és borítójának tervezését, valamint a reprezentatív főzést több ország nagykövetségével. Több mint 10 éve állandó vendégként főzhetek a Duna Televízió Család-Barát élő magazinjában. Büszkén birtoklom a „Pannon Borrégió TOP5 Étterme 2018” díját.

Pécs gasztronómiai identitása

Abban mindenki megegyezik, hogy Baranya déli része a Mecsekkel bezárólag a mediterráneum utolsó védőbástyája. Ez ugyanúgy köszönhető az itt viruló füge- és rozmaringbokroknek, a turisztikai marketingnek, mint a kellemes éghajlatnak egyaránt.

A soknemzetiségű Baranya konyháját nem lehet egy kalap alá venni, gyakran egy településen belül is változnak egyfajta ételhez kötődően a hagyományok. Ezek őrzése és a szokások kölcsönhatása egyaránt érvényesül: magyarok, székelyek, cigányok, csángók, svábok, horvátok, szerbek konyhája hatott egymásra. A népesség táplálkozása eltérő abban a vonatkozásban is, hogy a megye mely területén élnek, őseik a hagyományok kialakulásakor milyen élelemhez jutottak, mit kínált nekik a természet az erdei gyümölcsökből vagy a nagy folyóvizek halaiból. Mindezzel együtt az ételek, illetve ízek tekintetében tíz tájegység ismeretes Baranyában mégpedig az Ormánság, Drávaszög, Geresdhát, Sárköz, Kelet-Mecsekfalja, Völgység, Baranyazug, Hegyhát, Szigetvidék, Közép-Baranya.

Ami a többiek között kivétel nélkül összeköti a baranyai kisebbségek gasztronómiáját az a különféle füstölt és füstöletlen húsdarálékok, töltelékárúk, stifolderek, szalámik, szajmókák, hurkák, kolbászok.

Vajon hogyan lehet az, hogy Pécsnek, mint az ország egyik legrégebbi településének nincsen csak reá jellemző, jellegzetes étele csak itala? Holott máshol büszkén illatozik a Szegedi halászlé, a Bakonyi sertésszelet, a Budapest bélszín, a Debreceni páros! Nálunk meg csak a Mecseki itóka, Pécsi sör és Fünfkirchen pezsgő folyik számolatlan?!

Nekem, mint itt élő kreatív séfnek és termékfejlesztőnek - aki kora tavasztól késő ősziig megélem a mediterrán életérzést - egy olyan ételfajta van a tarsolyomban, ami ötvözi a szabad tűzön vagy faszénen készült ételek egyedi ízvilágát, az erre a térségre jellemző fűszereket, zöldségeket, gyümölcsöket az egyedülálló pécsi kreativitással. Marketing szempontból pedig erősíti a város és Baranya délszaki jellemzőit. Egyébiránt pedig olyan múltban gyökeredző egyedi ízvilágot nyújt, melyre joggal lehetünk mindnyájan büszkéek.

Ez nem más mint az általam elkészített **Pécsi Grillkolbász Válogatás** (a Lókodiféle Prémium Termékcsalád részeként). Adalék- és tartósítószer mentesen, juhbélbe töltve, mindjárt hat fajta. Ebből öt (Öt torony) Pécs különböző városrészeiről elnevezve, plusz a Pécsi (Isten dicsőségére), ami anno egy jellegzetes, elfeledett helyi, frissen sült kolbászka(tehát grillkolbász) újragondolása.

A **Pécsi Grillkolbász Válogatás** 2017-ben Pécs város képviselőjében ezüst díjat nyert a **Nemzeti Ízek Versenyén**, a Csapody Balázs által elnökölt zsűri ajánlásával. Több alkalommal szerepeltünk Michelin csillagos étterem kínálatában. (2016-ban saját standdal részt vettünk a VOLT Fesztiválon, a SZIGET Fesztiválon, a Balaton Sound Fesztiválon és a Strand fesztiválon.)

(A többiek között Pécsen a Hotel Kikelet**** éttermében, az Eozin Corso étteremben, a Neozin Grillterazon és a Főtér bisztróban, Kaposvárott az Erzsébet Sörházban, Mecseknádasdon a Karl Mikrosöröző és Bisztróban, Budapesten több helyen, pl. az Iberostar Grand Budapest***** La Parrilla éttermében valamint az Ürömi Hüttében is szerepeltünk étlapon.)

Aranyhegyi grillkolbász – Fügevél és nagyszerű Cirfandlival párosítva

A nevet már egy 1780-as szabadalmi levélben, a város címerének leírásában említik, azóta is a címerben szerepel. Az ízesítés két fő eleme a füge, mely már akkor is megettermett itt, és a régen volt rengeteg szőlőskertek emlékére a kiváló pécsi borfajta a Cirfandli. Nagyszerűen kiegészítik egymást!

Csoronika grillkolbász – Aszalt paradicsomos, bazsalikkal

Nem egy kertben termett, terem itt bőséggel a bazsalikom. Fekvésének köszönhetően gyümölcsöket és paradicsomot is aszaltak nyaranta. Nem véletlenül telepítették ide a Botanikus kertet sem, az itt élő növények igencsak élvezik a kiváló adottságokat. Pécs egyik legjobb talajú része. Maga a szó eredete - Csoronika - a fekete földdel, örökzöldekkel vagy más növénynevekkel lehet kapcsolatban.

Makári grillkolbász – Paprikás, rozmaringos csavarral

Nem csak Makár János óbester emlékére, aki felszabadította a török alól a pécsi várat, hanem az itt vadon termő rozmaring bokrok tiszteletére, melytől a legelésző kecskék teje is finomabb lett, a drávaszögi örölt paprikák ínrevalóságáról nem is beszélve.

Mecseki grillkolbász – Citromfüves, medvehagymás

A Mecsek és a Misina lejtőin vadon termő, gyógyhatású növényünk régen beépült a környék gasztronómiai hagyományába, de mindez idáig nem jelent meg markánsan a darálékfélékben. A dél baranyai kertekben bőven szaporodó citromfüvel és egyéb fűszerfélékkel párosítva viszont igazi kuriózummá válhat.

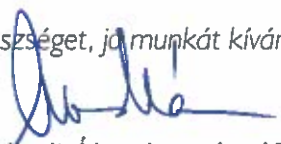
Rigóder grillkolbász – Füstölt csülkös, pécsi barna sörrel, zsályával

Az észak-déli irányú hegyláb felszínek közé ékelődő, nagyszámú védett völgyekben sajátos habitusú városrészek alakultak ki. Ezek közül a Rigóderben – mely nevének eredete homályba vész és valószínűleg családnévi eredetű – élt távoli rokonunk diktált le egy receptet dédanyámnak, ami friss zsályával készült füstölt csülkös egytálétel volt. Ennek és a vélhetően itt nagyszerűen nevelkedő zsálya emlékére alkottam meg ezt a kolbászt. Mely kolbász nem nélkülözheti - a csülök miatt, a kiváló pécsi barnasör társaságát.

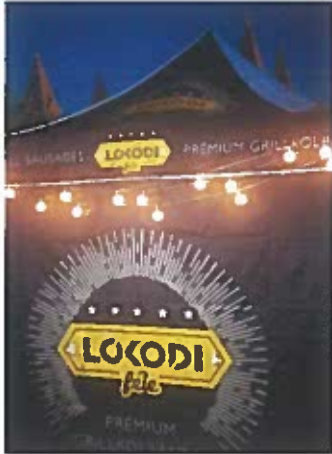
Pécsi grillkolbász – borjú- és sertéshús keveréke pecsenyevirággal, petrezselyemmel

Igazi sváb gyökerekkel rendelkező, újragondolt grillkolbász. A Rác-hegy környékéről került annak idején a városba. Pikánságát a reszelt citromhéj adja, vajban sütötték.

Jó egészséget, jó munkát kívánok!



Lőkodi Ákos kreatív séf



LOKODI
féle

PÉCSI VÁLOGATÁS
PREMIUM MINŐSÉGŰ
GRILLKOLBÁSZOK

Csoronika

ASZALT PARADICSOMMA
BAZSALIKOMMAL

NEM TARTALMAZ HUZÁRT
IZOFOROZÓI TARTÓSÍV

Átlagos tápanyag	
ENERGIA	ZSIR
310 kcal	2,9g
(6,6 kJ)	100g termék

LOKODI
féle

PÉCSI VÁLOGATÁS
PREMIUM MINŐSÉGŰ
GRILLKOLBÁSZOK

Rigóder

PUSZTOLT CSÜLÖKKEI
SÁRNIA SÖRREL

NEM TARTALMAZ
IZOFOROZÓI TARTÓSÍV

Átlagos tápanyag	
ENERGIA	ZSIR
300 kcal	2,9g
(7,5 kJ)	100g termék

LOKODI
féle

PÉCSI VÁLOGATÁS
PREMIUM MINŐSÉGŰ
GRILLKOLBÁSZOK

Makári

GYŰNYEN CSÍPÓS PAPRIKÁS
KEMÉS ROZSMARINGGAL

NEM TARTALMAZ HUZÁRT
IZOFOROZÓI TARTÓSÍV

Átlagos tápanyag	
ENERGIA	ZSIR
300 kcal	2,9g
(7,5 kJ)	100g termék

Hamarics Ildikó

Feladó: Ildikó Hamarics <hamarics.ildiko@gmail.com>
Küldve: szerda 2020. június 17 9:51
Címzett: Hamarics Ildikó
Tárgy: Fwd: Értéktár

----- Forwarded message -----

Feladó: Lokodi Akos <lokodiakos@gmail.com>
Date: 2020. jún. 15., Hét 16:06
Subject: Fwd: Értéktár
To: <hamarics.ildiko@gmail.com>

Kedves Ildikó!
Fazekas Róbert úr kérésére továbbítom a Pécsi Értéktár értesítését.

Üdvözlettel:

Lokodi Ákos

----- Forwarded message -----

Feladó: Horváth Tamás <horvath.tamas@ph.pecs.hu>
Date: 2020. jún. 15., H, 14:30
Subject: Értéktár
To: lokodiakos@gmail.com <lokodiakos@gmail.com>

Tisztelt Lokodi Úr!

A Pécs mj város kulturális bizottsága e hónap 22-én fog dönteni beadott kérelméről, a Lokodi fèle pécsi prémium kolbászokról.

Üdvözli,
Horváth Tamás
Kult. biz. elnök

Saját Samsung Galaxy okostelefonról küldve.



Mentes a vírusoktól. www.avast.com