

Ezen a napon

1387-ben	Székesfehérvárott magyar királlyá koronázták Zsigmondot, a Luxemburg-ház tagját.
1596-ban	Megszületett René Descartes francia racionalista filozófus és matematikus, „a modern filozófia atyja” (Cogito ergo sum).
1732-ben	Megszületett Franz Joseph Haydn osztrák zeneszerző, aki Magyarországon élt és alkotott.
1809-ben	Megszületett Nyikolaj Vasziljevics Gogol orosz író.
1811-ben	Megszületett Wilhelm von Bunsen német vegyész, akiről a Bunsen-égőt elnevezték.
1813-ban	Megszületett Guyon Richárd honvédtábornok.
1821-ben	Megszületett Louis Adolphe Bertillon francia demográfus.
1825-ben	Megszületett Jakob Heberlein német vasúti gépésztechnikus.
1865-ben	Bécsben megszületett Zsigmondy Richárd magyar származású Nobel-díjas kémikus.
1868-ban	Megszületett Edmond Rostand francia költő, drámaíró.
1889-ben	Elkészült az Eiffel-torony.
1891-ben	Megszületett Asboth Oszkár magyar repülőmérnök, feltaláló, helikopter konstruktőr.
1900-ban	Megszületett Szabó Lőrinc Kossuth-díjas költő, műfordító.
1901-ben	A Daimler Motor bemutatta új autómmodelljét, melyet a megrendelő (Jellinek) leányáról Mercedesnek neveztek el.
1902-ben	Megszületett Petry Béla Albert grafikus, építész, egyetemi tanár, aki ex-libriseket is rajzolt.
1913-ban	Rómában meghalt John Pierpont Morgan, Amerika mindedig leggazdagabb bankára.
1922-ben	Megszületett Pándy Lajos Jászai Mari-díjas színész.
1945-ben	Megszületett Eric Clapton brit rockgitáros, énekes és zeneszerző.
1948-ban	Megszületett Albert Gore amerikai politikus, alelnök, elnökjelölt.
1964-ben	Megszületett Tracy Chapman, amerikai énekesnő, gitáros, zeneszerző és szövegíró (Fast Car, Talking About The Revolution).
1993-ben	28 éves korában meghalt Brandon Lee amerikai színész, Bruce Lee fia.

Forrás: ezenanapon.hu

Fóris Kinga öt éve szobrászkodik zöldségekből, gyümölcsökből

Ennivalóból műremekek

Öt éve egyrészt divat is volt, másrészt egyfajta belső készítetesként a virágok szeretetét akarta átvinni a gyümölcs- és zöldségfaragásba Fóris Kinga. Azóta igazi háromdimenziós műalkotásokat készít, és különleges munkáit versenyeken is elismerik. A múlt hét végén Nagyszebenben megrendezett GastroPan kiállításon első díjat

nyert vízi világ tematikájú ételszobrával.

Fóris Kinga zöldségfaragó hobbija szorosan kapcsolódik foglalkozásához, ugyanis évek óta testvérével közösen vezetik a marosugrai Haller kastélyszállót. Mivel azelőtt virágokkal foglalkozott, a kastélymenedzsmént mellett hiányozni kezdtek neki a virágok, akkor döntött úgy, hogy virág-szeretetét átviszi a gyümölcs- és zöldségfaragásba. „Elmentem Székelyudvarhelyre, ahol elvégeztem egy tanfolyamot, aztán kezdtem alkotni, esküvőkre, rendezvényekre faragtam, és



Írni, faragni, díszíteni is lehet a kompozíciót

sokáig a kastély étlapján szereplő fogásokat is faragott sült, főtt zöldséggel díszítettük” – mondja Kinga, aki elismeri, hogy mára már nem akkora trend a faragott zöldség és gyümölcs.

Esküvőre gyümölcs dukál

Most már a gyümölcssarok és candybár dukál, de pár évig minden esküvőn volt faragott gyümölcs. A gyümölcsfaragás az ételszobrászat egyik legkifinomultabb ága: érzéki, finom, illatos, és lakodalomra csak gyümölcs dukál, mégsem állíthat szoda egy répával, még akkor sem, ha faragott. Leggyakrabban a három különböző színű dinnyé-



Fóris Kinga az alkotó. A virágok szeretetét vitte át a gasztronómiába

Az ételszobrászat

Olyan konyhaművészeti ág, ahol az alkotás kizárólag ehető anyagból készül. Ez lehet zöldség, gyümölcs, gyúrt tészta, sőtészta, kókuszszír, pálmazsír, sajt, és még sorolhatnánk. Ezekkel a dekorációkkal emelik a vendéglátás színvonalát, legyen szó rendezvényről, esküvőről vagy akár csak ételünk családi körben történő tálalásáról. Az ételkreációknak kettős funkciójuk van: egyrészt látványosak, másrészt pedig ehetőek. El lehet ropogtatni egy szépen faragott káposztalevelet, egy gyönyörű répavirágot, vagy éppen eperrózsát kóstolni.

ből és almából alkotnak, de Kinga például eperből, mangóból, kiwiből és avokádóból is készít műremekeket. „Esküvőre inkább virágkreációkat szoktunk alkotni a gyümölcsökből, de lehet szavakat is vézni az ételbe. Megesik, hogy egy-egy cég logóját kell belefarni egy adott gyümölcsbe, amivel majd egy svédasztalt díszítenek egy céges ünnepségen, de készítettem már keresztelői ajándékként is tökbe

A gyümölcsfaragás az ételszobrászat egyik legkifinomultabb ága: érzéki, finom, illatos.

faragott virágkompozíciókat” – sorolja az ételszobrászat eseteit a szakember, aki a magyarországi Tamás Gábor gyümölcs- és zöldségfaragótól tanulta a szakma csínját-bínját, de azóta ő is tart tanfolyamokat.

Míg mások alszanak, ő ennivalót farag

A hétköznapi alkotások mellett az igazi mesterműveket inkább kiállításra készíti Fóris Kinga: esküvői és gasztronómiai kiállításokon láthatók háromdimenziós munkái, ugyanakkor visszatérő – és díjazott – vendége a Gastropan kiállításnak is, ahol idén is első díjjal tért haza, de három éve második lett, két éve szintén a dobogó felső fokára állhatott az ételszobrászat kate-

góriában. „Egy verseny ad igazán teret a kreativitásnak, mert volt, amikor élő legendákat kellett faragni, máskor őszi tájképet, most pedig vízi világ volt a tematika. Itt már igazi háromdimenziós kompozíciókat kell alkotni. Én elvégeztem egy jobb agyféltekés rajztanfolyamot is, az nagyon sokat segített ebben a munkában” – mondja Kinga, aki általában éjszaka alkot, mert két gyerek és munka mellett leginkább akkor van rá ideje, éjjel a gyerekek is alszanak, és egyéb munkahelyi problémákkal sem keresik. Nyertes kompozícióját is múlt kedden kezdte el készíteni, és a hét végi versenyig mindennap alkotott valamit. Ennél sokkal hamarabb nem is lehet ezeket elkészíteni, mert romlandó a termék, a zöldségfaragó például idén éppen ezért kezdett édes krumplit faragni, mert az tovább eláll, de tököt, karalábét, zellert és avokádót is felhasznált a végtermékhez. „A gyümölcs- és zöldségfaragás olyan, mint bármilyen kézműves-tevékenység, kikapcsol, felüdít, de az eredményen azért látszik, hogy milyen körülmények között jött létre. A legutóbbinál is a csillagra nem vagyok olyan büszke, de a rák majdnem tökéletes lett, mert azt nyugodt körülmények közt készítettem” – mondja a szakember. Hozzáteszi: a zöldségkompozíció nem a legeladhatóbb termék, ő leginkább hobbiból készíti, meg azért is, hogy megmutassa, ez egyfajta plusz, amit nyújtani tudnak a vendégeknek.

SZÁSZ CS. EMESE