

## KÖNYV

# Az Óceán kincsei

Az Óceán bár & grill (OBG) étterem elérkezettnek látta az időt, hogy ötéves fennállásának megünnepléseként szép kiállítású kötetben foglalja össze hitvallását. Az étterem úttörő szerepet játszik a hazai közönség ízlésének formálásában és a külföldi látogatók igényeinek kielégítésében. Korábban ugyanis nem volt jellemző, hogy valóban friss és minőségi tengeri termékekhez jussanak a budapestiek, legjobb esetben is csak szakszerűen lefagyasztott halak, tengeri herkentyűk jöhettek számításba. Az OBG viszont a beszállításban, az értékesítésben is érdekelt volt, így a tengeri termékek forgalmazása mellett éttermet is nyitottak, amely kezdetben bizony nehézségekkel küzdött, éppen a még nem túl elismert friss tengeri fogások alacsony keresettsége miatt. A vendéglő azonban mostanra megizmosodott, a toscanai séf, Giuseppe Mosti mesterfogásaiért számtalan vendég keresi föl az éttermet. Az *Óceán kincsei* című kötetben ezekből a receptekből



is bőséges ízelítőt kaphatunk, de talán még fontosabb, hogy a könyv első fele kifejezetten a tengeri halak tenyésztésére, lehalászására, vásárlására és szakszerű feldolgozására fókuszál. Ez valóban nagy segítséget nyújthat mindazoknak – sokan vannak, vagyunk –, akik a halaspultok előtt meglehetősen tétován és bizonytalanul kóvályognak, és nem tudják eldönteni, mit érdemes venni, és mit érdemes nagy ívben elkerülni. Dicséretes, hogy a könyv végén rövidke szószedet is van a legfontosabb konyhai eljárásokról és eszközökről. Amit viszont joggal hiányolhatunk, az az, hogy miért nincsen legalább egy hasonló szószedet a hozzávalókról is: magyarán honnan ismerjük meg az arany durbincset, a fésűkagylót, a márnát és társaikat, amikor még egyben, kiterítve vannak a pulton, és nem csak a feldolgozott változatait látjuk a receptek megkapó fotóillusztrációin. ■ IM

**Vince Kiadó**

175 oldal, 6400 Ft