



Indulhat

a palacsinta-parti!

Oszlánczi Réka a GLAMOUR Women of the Year Az év vállalkozó kategóriájának jelöltje és a Creppy palacsintaház megálmodója bizonyítja neked, hogy érdemes kóstolgatni a klasszikus lekváros, túrós, kakaós verziókn kívül mást is.

Itt az ideje újradefiniálnod a palacsinta fogalmát!

Fotó: Juhász István, GLAMOUR-archívum Szöveg: Csáti Melinda Stylist: Skyba Irina Smink és haj: Szanyi Zsuzsa

Nem hiába vagyunk büszkék Rékára, akinek palacsintás franchise rendszere idén elnyerte az Európa egyik legjobbja díjat a Nemzetközi Franchise Szövetség (IFA) éves kongresszusán Las Vegasban.

Mi volt az első gasztronómiával kapcsolatos élményed?

Vendéglátós családból származom, így gyerekkoromban az időm nagy részét a szüleim által üzemeltetett éttermekben, büfékben, bisztrókban töltöttem. Van egy nagyon jó emlékem, ami a miskolctapolcai strandhoz kötődik: hét-nyolc éves lehettem, amikor egyik nyáron beállhattam a helyi étkezde palacsintapultjába. Már akkor nagyon finom



palacsintakreációkat állítottam össze, óriási sikerélménnyel és lelkesedéssel éltem meg azt az időszakot.

Miért pont palacsinta?

Gyerekkorom óta imádom sütni, és nagyon szeretem az édességet. Kéves olyan ember van, aki ne szeretné a palacsintát. Rájöttem, hogy tovább lehet gondolni a klasszikus túrós, kakaós, lekváros variációt, és egy kis kreativitással remek új ízeket tudok alkotni. Ezzel a szemlélettel csináltuk meg a Creppy palacsintázónkat, ahol minden a különleges kreációk körül forog.

A tökéletes palacsintatészta

HOZZÁVALÓK öt darab óriáspalacsintához:
6 db egész tojás ■ 1 liter tej ■ 1 kg búzaliszt
■ 5 evőkanál kristálycukor ■ 1 evőkanál só
■ 1 liter szóda

ÍGY KÉSZÍTSD EL:

Mosd meg alaposan a tojásokat, majd üsd bele egyesével egy nagyobb keverőtálba. Keverd össze habverő segítségével, add hozzá a cukrot, a sót és végül a tejet. Adagold hozzá fokozatosan a lisztet, keverd csomómentes tésztává. Ha kész, szódavízzel hígítsd megfelelő állagúra, és hagyd a tésztát pár percet pihenni. Eközben melegítsd elő a palacsintasütőt, és olajozd be egyenletesen egy szilikonecset segítségével. Merd a sütőlap közepére a palacsintatésztát, és a vizezett simítófa segítségével egyenletesen kend el a sütőlap teljes felületén úgy, hogy minél kevesebb lefolyó sejelet képezz.

Amint a tészta megszilárdult, válaszd el a laptól, majd a fordítólap segítségével lazítsd fel a teljes tészta felületét is. Ezután a fordítólapattal nyúld a palacsintatészta alá, és fordítsd meg óvatosan. Süsd mindkét oldalát aranybarnára.

Hogyan fogadták az újító szemléletet?

Egy új vállalkozás beindítása nagyon nagy erőfeszítést igényel, különösen egy tematikus étterem esetében, mint amilyen a miénk. Sokat dolgoztunk azért, hogy a vendégek el tudják fogadni, hogy túl lehet lépni a klasszikus palacsintán, emellett megfelelő szakemberekre, és kommunikációra volt szükség, hogy sikeresek legyünk. Ha visszagondolok az elmúlt tizenkét évre, azt tudom mondani, hogy olyannyira sikerült az emberekből kihozni az igényt a hagyományostól eltérő ízekre, hogy ma már túlnyomó többségben a sós palacsinták a legkelendőbbek, az édes palacsinták pedig háttérbe szorultak. **Annál nagyobb visszaigazolást pedig nem is kaphattatok volna, mint hogy a Creppy palacsintázót a világ 20 legígéretesebb innovatív franchise vállalkozása között tartják számon.** Fantasztikus érzés, hogy bekerültünk a világ legjobb üzleti koncepciói közé. Egy olyan tu-

datosan összeállított üzemeltetési rendszert dolgoztunk ki, ami bárhol a világon alkalmazható. **Olyan** partnereket keressünk, akik hozzánk hasonlóan látnak ebben a fantáziát, és rajonganak ezért a műfajért. A legnagyobb elismerés nekünk mégis a vendégek visszajelzése. Rengeteg olyan törzsvendégünk van, akik rendszeresen járnak hozzánk és Creppy rajongókká váltak.

Melyek a legkülönlegesebb palacsintáitok?

A vörösboros marhapörköltet juhtúrós palacsintatekerccsekkel találjuk. A citrommal ízesített lazacderék, spenótos palacsintafészkeken kerül a tányér-ra, amit leöntünk egy kapros tejszínes-citromos mártással. Ahogy az osztrákok is, mi a húsleves tészta helyett palacsintatésztával találjuk. Rengeteg ízesített tésztánk van, melyeket mindenféle édes különlegességgel és gyümölcscsel párosítunk. Nagyjából százötven állandó receptünk van, folyamatosan cseréljük az étlapot.

Mi alapján választottad ki az olvasóknak ajánlott recepteket?

Szerettem volna minél változatosabb ízeket ajánlani. A Díva palacsintát minden lány imádni fogja, hiszen a túró és a mézes szeder nagyon kellemes ízlésményt ad. Az Ingyenc palacsinta egy friss tavaszi étel, melyet grillezett csirkemellel és rengeteg zöldséggel tálalunk. Az Aloha palacsinta fő összetevője a Nutella, ezzel az alapanyaggal soha nem lőhetünk mellé. A siker kulcsa a tökéletes palacsintatésztán alapszik, így rendkívül fontosnak éreztem, hogy legyen az olvasók tarsolyában egy jól bevált tészta receptje is. ☺

Teljesen mindegy, hogy édes vagy sós kreációra vágysz. Első lépésként meg kell tanulnod tökéletes palacsintatésztát készíteni. Utána már csak a fantáziádon múlik, hogyan ízesíted azt.



Díva palacsinta

Szedres-vaniliás túrókrémmel töltött palacsintaszirmok, tejszínhabbal, áfonyaöntettel

HOZZÁVALÓK: 1 db sima óriáspalacsinta ■ 1 dl vaníliaapuding ■ 10 dkg szeder ■ 5 gramm méz ■ 1 tejszínhabrózsa ■ áfonyaöntet ■ menta ■ porcukor
A túróöntelékhez: 15 dkg félszíros tehéntúró ■ 1 teáskanál vaniliás cukor ■ 1 evőkanál kristálycukor ■ negyed friss citrom héja ■ negyed friss citrom leve

ÍGY KÉSZÍTSD EL: Keverd a túró krémes állagúra, majd add hozzá a cukrot, vaniliás cukrot és a citrom héját. Keverd össze alaposan, addig amíg a cukor fel nem olvad benne. Ezután add hozzá a citrom levét és szükség esetén tovább ízesítheted cukorral, citromlével. Keverd a túróöntelékét és a pudingot csomómentesre. Kend meg a palacsintát a vaniliás túrókrémmel. Ízesítsd mézzel a szederszemeket, oszd szét egyenletesen a felületén, majd szorosan tekerd fel. Ha kész, vágj a palacsintarúdból átlósan három centi vastag tekerccseket (óriáspalacsintából öt tekerccset kell kapnod). A palacsinta leeső szélét tedd a tányér közepére, és erre helyezd kör alakú szirmokban a tekerccseket úgy, hogy a szederszemek szépen látszódnak benne. A szirmok közepére fújj tejszínhabrózsát. Végül tegyél a tejszínhabrózsa közepére szederszemeket, díszítsd mentával és áfonyaöntettel, szórd meg porcukorral.

Ínyenc palacsinta

Zöldfűszeres palacsintában tállalt grillezett csirkemellcsíkok, roppanós friss zöldségekkel, fokhagymás tejföllel

HOZZÁVALÓK a zöldfűszeres óriáspalacsintához: nyers palacsintatészta ■ zöldfűszerek ■ étolaj **A grillezett csirkemellhez:** 20 dkg nyers csirkemell filé ■ grill fűszerkeverék ■ étolaj **A zöldségekhez:** ■ fodros salátalevél ■ 1 db uborka ■ 1 db paradicsom ■ 2 db kókoltéparadicsom ■ 1 fej lilahagyma **A fokhagymás tejfölhöz:** ■ 1 deci tejföl ■ 1 gerezd fokhagyma ■ só ■ fehérbors



ÍGY KÉSZÍTSD EL: Merd egy keverőtálba a palacsintatésztaét a petrezelemmel, és keverd el egy habverő segítségével. Süsd a tésztákat aranybarnára, majd készítsd el a grillezett csirkemellet. Szeleteld fel a húst, klopold ki, fűszerezd be mindkét oldalát, süsd meg serpenyőben. Ha kész, vágd egy centis csíkokra. Szeleteld az uborkát vékony hosszú csíkokra, vágd ketté a kókoltéparadicsomokat, a lilahagymát pedig vékony szeletekre. A fokhagymás tejfölhöz keverd simára a tejfölt, add hozzá a fűszereket és a frissen préselt fokhagymát. A tálaláshoz terítsd ki a palacsintatésztaét, középen függőlegesen vágd ketté. Helyezd a csirkemell csíkokat a fél palacsinta hozzád közelebb eső felére és tekerd két tölcserre úgy, hogy a csirkemellek picit kilógnak a tölcser nyitott feléből. Helyezd a két tölcser a zárt hegyeivel összeérintve a tányérra. Halmozd a salátaleveleket és a zöldségeket a tányérra. Szedd a tejfölt egy kis tálkába, és helyezd a két tölcser közé. Díszítsd friss petrezelemaggal és szórd meg petrezelemmel.

Aloha palacsinta

Kakaós palacsinta-tésztában Nutella, ananász, banán, vaníliaöntettel, tejszínhabbal

HOZZÁVALÓK: 1 db sima óriáspalacsinta ■ 1 evőkanál cukrozott kakaópor **A töltelékhez:** ■ 3 evőkanál Nutella ■ 1 db banán ■ 2 karika ananász felkockázva **A tálaláshoz:** 2 dl vaníliapuding ■ 3 db tejszínhabrózsa **A díszítéshez:** 2 karika narancs ■ 2 banánkarika ■ ananászlevél ■ mentaág ■ csokiöntet



ÍGY KÉSZÍTSD EL: Merd a keverőtálba a palacsintatésztaét, és keverd el a kakaóporral. Süsd meg a tésztát, majd ha kész, terítsd ki a palacsintát. Egyik felét kend meg Nutellával. Szórd rá az ananászkockákat és a banánkarikákat, majd hajtsd össze és helyezd a tányérra. Önts le forró csomómentes vaníliapudinggal a palacsinta jobb felét úgy, hogy a gyümölcsdarabok látszódnak. A palacsinta legmagasabb pontjára (bal fent) kerülnek a tejszínhabrózsák, és a díszítés: narancskarikák legyezőbe hajtva, banánkarikák, ananászlevél, menta, csokiöntet csíkozás a tejszínhabra, és a porcukor. ©

Inspirálódj, nézz meg még egy szuper receptet a glamour.hu-n!