BETLEHEMEZÉS, LUCÁZÁS, REGÖLÉS *SZOKÁSAINK EREDETE*

bor & párlat

2015 TÉL

www.boresparlat.hu

Bor és Étel
16 ínycsiklandó párosítás receptekkel »

Filmszemle
A legjobb borsztorik

Kitekintő
Mexikó

Mit együnk a szerencsénkhez?
SZILVESZTERI MALACSÁGOK

EXTRA

TOP 20
A Debreceni Bormustra csúcsborai

KARÁCSONY
A sokat szenvedett ünnep

Terítéken a
Karácsony
Az ünnepi asztal terítésének
TITKAI

BOROK | PEZSGŐK | PÁLINKÁK | GASZTRONÓMIA | ÉLETMÓD | TURIZMUS

pincéről pincére-

variációk Vincére

2016.01.23.

Áldott Karácsonyt!

Darin Sándor
lapkiadó

Azt kell hogy mondjam remek évünk volt!

Nagyon szerencsésnek mondhatjuk magunkat több szempontból is. Remek borokat kóstoltunk, új emberekkel ismerkedtünk meg, találkoztunk régi barátainkkal és eljutottunk olyan helyekre is, ahová eddig csak vágyakoztunk.

Hogy történtek velünk rossz dolgok is? Nem hiszem. Voltak esetek amikor nem túl jól kezdődtek a dolgok, de ahogyan a mesében is mondják: Minden jó, ha a vége jó! A vége pedig Istennek hála érte, mindig jól sült el.

Gondolkodtam azon, mi mindent sorolnék fel egy évértékelőben... számba vettem a borvacsoráinkat, borkóstolókat, teszteket, bortúrákat, rendezvényeket, fesztiválokat, azután rájöttem, hogy ezekről már mindről írtunk. Igazából mindent megírtunk már.

Gondolkodtam azon is, miket tervezünk 2016-ra, de ekkor meg arra döbbentem rá, hogy akkor meg lelőném a jövő évre tartogatott poénokat.

Úgyhogy, hosszas tépelődés után arra jutottam, hogy így Karácsony előtt, és egy új év hajnalán legjobb, ha nem gondolkodunk sem a múlton, sem a jövőn, csak hagyjuk, hogy megéljük az ünnep pillanatait. Szakítsunk időt egymásra, beszélgessünk, játszunk, nevessünk sokat és figyeljünk oda környezetünkre. Legyünk boldogok együtt! Ehhez kívánok minden kedves olvasónknak, kollégánknak, barátunknak és persze a családunknak Áldott Karácsonyt és élményekben gazdag új esztendőt!

Istne Áldjon Mindenkit!

facebook.com/BOResPARLAT

bor&párlat

ingyenes digitális borturisztikai és
gasztronómiai magazin

IV. évfolyam 4. szám
Megjelenik negyedévente.

Kiadja a
DS-NETWORK KFT.
4028 Debrecen, Tölgyfa u. 20.
Tel.: +36 (52) 446-532
info@boresparlat.hu

Felelős kiadó
Darin Sándor

Főszerkesztő
Séllei Lívia

Szerkesztőségünk állandó munkatársai
Dr. Kosárka József, Németi Attila Viktor,
Polgár Adrienn

A mostani szám megjelenésében a segítségünkre voltak
Balogh Károly, Hegyalja Piac, Illés Tamás, Iványi Emese, Kovács Pál,
Magyar Bor Akadémia, Oláh Rita, Sebestyén Csaba,
Sipos Gábor, Wilhelm Dávid
...és még sokan mások

Címlap: Karácsonyi asztaldekoráció
Címlap fotó: on-line képügynökség

Fotók
Darin Sándor, Németi Attila Viktor,
a kiadványban megjelenő borászatok, hírügynökségek és
on-line képügynökségek

Hirdetésfelvétel
Tel.: +36 (30) 219-3578
info@boresparlat.hu

ISSN 2063-9406

18

*Magazinunk elkötelezett híve a magyar bor- és pálinkakultúrának,
ezért mindenkor kiáll a kulturált és felelősségteljes alkoholfogyasztás népszerűsítése mellett!*

Alkohol tartalmú italok fogyasztását 18 éven aluliaknak és kismamáknak a terhesség alatt nem ajánljuk!

facebook.com/BOResPARLAT

FIGYELEM! A magazin interaktív tartalmakat tartalmaz, melyek érintésre, vagy kattintásra külső tartalmakat, weboldalakat nyithatnak meg. A DS-Network Kft. semminemű felelősséget nem vállal a kapcsolt, vagy linkelt külső oldalak tartalmáért, az kizárólag az ezen oldalakat üzemeltetők felelőssége.

A magazinban felhasznált írások és fotók szerzői jogvédelem alatt állnak, a személyes és nem kereskedelmi felhasználás eseteinek kivételé-vel tilos azokat akár eredeti, akár átírt formában bármilyen médiumban közölni, sugározni vagy továbbadni, részben vagy egészben számítógépen tárolni.

A kiadó a meg nem rendelt kéziratokat, képeket, elektronikus rögzítésű anyagokat nem őriz meg és nem küld vissza! Ezalól kivételek a pályázatokra érkezett írások, pályaművek.

A magazinban megjelenő hirdetések tartalmáért a kiadó nem vállal felelősséget. Az elhelyezett fizetett hirdetések nem tükrözik a szerkesztőség tagjainak, vagy a kiadó véleményét. A hirdetések közzétételekor teljes mértékben figyelembe vesszük a gazdasági reklámtevékenységről szóló 1997. évi LVIII. törvény rendelkezéseit, valamint az önszabályozó reklámpiacon kialakult gyakorlatot.

Tartalom

5 HírSzüret

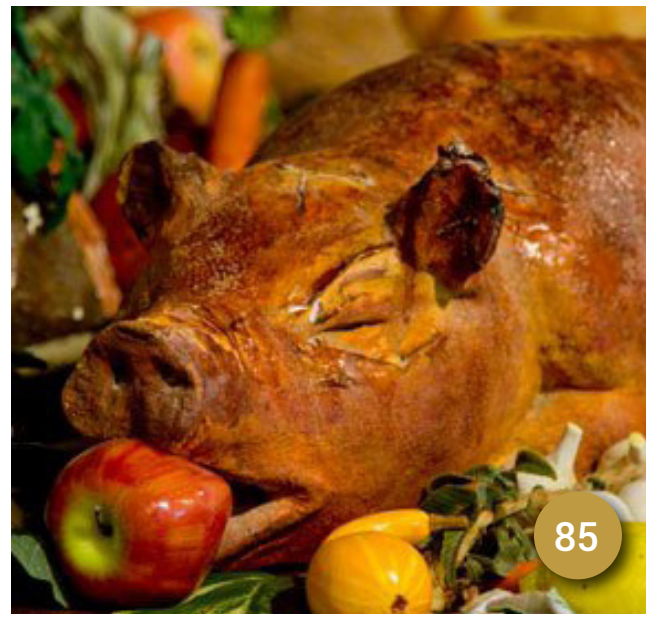
15 Karácsony
Jó időben, rossz időben

21 Betlehemezés, Lucázás, Regölés
Pogány szokáspk vallási köntösben?

25 Zágráb
A legszebb európai város Advent idején

2015 Év Bortermelője
27 Szőllősi Mihály

Kitekintő - Az új pincészetek is sikeresek
31 Mexikó



37 Terítéken a Karácsony
Az ünnepi asztal terítésének titkai

52 10+10 Karácsonyi Recept
Balogh Károlynak a debreceni Hotel Platán*** konyhafőnökének ünnepi fogásai

Filmszemle
76 A legjobb borsztorik

85 Szilveszteri malacságok
Szerencse receptek babonásoknak

89 Programajánló

Tokaj Kereskedőház

Új időszámítás kezdete

A GAZDÁK IS TULAJDONOSOK LEHETNEK A TOKAJ KERESKEDŐHÁZBAN

Az állam 17,1 milliárd forintot fektet a Tokaj Kereskedőházba, a tervek szerint 2018-tól viszont már nem teljesen állami tulajdonban áll majd a borászat, a szőlőtermelők is szerezhetnének részesedést. A Kereskedőház többek között egy új digitális rendszerre költött, amivel tudományos alapokra helyeznék a termelést.

A most még teljesen állami tulajdonú Tokaj Kereskedőház jelenleg a legnagyobb felvásárlója a tokaji borvidéken termelt szőlőknek: a 30 százalékot a cég veszi meg, a forgalomba került tokaji borokat szintén a Kereskedőház palackozta. Az állami borászat a bel- és külföldi piacokon évente 6-8 millió palack bort értékesít, a tervek szerint három éven belül elérik majd a 10 millió palackot. A mintegy 130 dolgozót foglalkoztató cég az idén a múlt évihez hasonló, 2 milliárd forint körüli árbevétellel számol.

A gazdák is kapnak részesedést

Az idén felvásárlási rekordot döntött a kereskedőház, és a céljuk, hogy továbbra is aktív szerepet töltsenek be a borvidék gazdaságában - mondta el a borászat által szervezett sajtótájékoztatón Tombor András, a Tokaj Kereskedőház felügyelőbizottságának elnöke. Ez cégvezető tájékoztatása alapján megegyezik a kormány terveivel is, bár az állammal voltak nézeteltéréseik is.Az idén kilónként 140-400 forintért vásároltuk szőlőt a gazdáktól, magasabb áron, mint korábban bármikor. A kormánytól emiatt kaptunk is jelzéseket, azt szerették volna tudni, hogyan lenne megoldható, hogy egységáron vegyük a szőlőt. Azt válaszoltuk, sehogy, a szabad piacon ez nem működik, és egyébként sem szeretnénk, hogy a termelők olcsóbb szőlőt adjanak, mert az a minőség rovására menne."

Tombor András beszélt arról is, hogy a tervek szerint 2018 után már nem száz százalékban állami tulajdonban lenne Tokaj Kereskedőházban, terveik szerint a szőlőtermelők is szerezhetnének részesedést a borászatban. Arról, hogy mekkora részesedéstől válna meg az állam, és milyen formában juthatnak majd tulajdonhoz a gazdák, még nem született konkrét döntés.

Új nevet kap

A Tokaj Kereskedőház emellett nevet is változtat majd, mivel, mint mondta, a mostani nevéhez túl sok negatívum tapad".

A Kereskedőház 2013-tól 2017-ig 17,1 milliárd forintnyi állami tőkét kap. Ebből, ahogy a sajtótájékoztatón elhangzott, eddig közel 3 milliárdot költöttek el. A közelmúltban elkészült beruházásokat, mint például a nemrég átadott hűtőcsarnokot még nem ebből, hanem

korábbi forrásaikból fedezték. Az új állami tőkét eddig infrastrukturális beruházásokra fordították, valamint egy, közel száz adatréteget tartalmazó digitális rendszerre, amellyel tudományos alapokra helyeznék a tokaji borászatot.

Tudományos borászat

Szappanos Péter, a Kereskedőház vezérigazgatója a rendszer bemutatásakor elmondta: amikor 2013-ban elkezdték felvenni és kiértékelni az adatokat, rájöttek, hogy nagyon sok mindent még nem tudnak a tokaji borvidékről. A borvidék domborzatáról többek között légi, lézerscanneres felmérés készült, történelmi adatok alapján vizsgálták a klímaadottságokat, valamint a talaj állapotát az egyes szőlőhegyeken – ez utóbbi kutatásban a Magyar Földtani Intézet munkatársai is részt vettek. Légi fényképeket használtak a tőkesűrűség, fajtagazdagság, a termékenység, valamint a betegségek terjedésének felmérésére is, ezeknek az adatoknak a szőlő felvásárlásakor vették hasznát.

Kényes nemespenész

A tokaji bortermelés ugyanakkor erősen függ az időjárás változásaitól. Balassa István szőlész az Origo kérdésére elmondta: bár a digitális rendszert 2013 óta használják, a 2014-es évjárat az egyik legrosszabb volt az elmúlt években. Ennek oka, hogy az aszúsodáshoz szükséges botrytis nemes gomba az időjárás miatt nem terjedt megfelelően. Emiatt a termés 20-30 százaléka volt csak ideális állapotú.

A botrytis, bár alapvetően a szőlő élősködője, mégis hasznos szerepet tölt be, ugyanis a penészgombával „fertőzött" szőlőszemekből lesznek az aszúszemek. Ahhoz azonban, hogy ideálisan aszúsodjon a szőlő, speciális időjárási körülmények kellenek: a legjobb, ha a szüret végén esős és napos időszakok váltják egymást, mert ez segíti a penész terjedését, de eközben a szőlőszemek további érését is.

Az aszú a legjövedelmezőbb

Balassa István szerint sok gazdának kockázatos befektetés az aszúra koncentrálni, vagyis sokáig a tőkén hagyni a szőlőt, hogy a szemek megaszúsodjanak. Ha ugyanis a körülmények nem megfelelőek, aszúsodás helyett egyszerűen csak megrohad és kárba vész a termés. „Vannak olyan termőterületek, ahol a botrytis hatékonysága nagyobb, míg máshol érdemesebb hamar leszedni a szőlőt, mert a legtöbbször nem lesz aszú belőle. A termelőket arra biztatjuk, hogy ismerjék meg a szőlőhegyük adottságait, és döntsék el, hogy aszút vagy hamar leszüretelt szőlőt érdemes-e termeszteniük" – mondta Balassa István, majd hozzátette, hogy a Tokaji Kereskedőház mindezek mellett bátorítja az aszútermelést, a Tokaji Aszú értékesítése prioritás számukra, hiszen a tokaji borok közül erre van a legnagyobb kereslet.

„Korábbi szőlőfelvásárlás ad-hoc alapú volt, de 2015-ben, a digitális rendszer segítségével nagy javulást értünk el, mivel ekkor kezdtük el különbséget tenni a gazdák között, hogy kiktől veszünk aszút, és kitől csak egészséges szőlőt. A korábbi rendszerrel nem lehet a világpiacon is versenyképes minőségű és mennyiségű bort termelni" – mondta Balassa István.

A Tokaj Kereskedőház emellett új gazdálkodási módszerek bevezetésére is bátorítja a gazdákat, akik például az úgynevezett Guyot-művelésről, a bakművelésről és az ernyőművelésről (speciális metszési módszerek) szóló tájékoztatókat kapnak szerződéskötéskor.

Junibor
a borászok új generációja

KÉT ÚJ JUNIBOR-TAG

2015. december 8-án Etyeken tartotta éves közgyűlését a Junibor. Titkos szavazás után Bussay Dorottya (Zalai borvidék) és Kovács Tamás (Csopak) is az Egyesület tagjává vált.

Az augusztusi Junibor Borünnep eseményen - Zöldszüret kóstoló keretében - a felvételre jelentkező mintegy 20 fiatal borász már bemutatkozott és találkozott a Junibor tagjaival.

A nap folyamán az elnökségi tagság is frissült, a jövőben Frittmann Péter ebben a tisztségben segíti az Egyesület munkáját.

LÉGLI OTTÓ A HEGYKÖZSÉGEK NEMZETI TANÁCSÁNAK ÚJ ELNÖKE

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa 2015. december 8-án új elnököt választott Légli Ottó személyében.

A tisztújítással párhuzamosan az alapszabály módosítására is sor került abból a célból, hogy minél hatékonyabb testületi vezetés, demokratikus döntéshozatal, következetes végrehajtás, valamint átláthatóság legyen jellemző a szervezet munkájára a jövőben. A döntést egységesen támogatta a huszonkét borvidéket képviselő szakmaközi szervezet tagsága.

A decembertől elnöki tisztséget betöltő Légli Ottó már több mint huszonöt éve vezeti pincészetét, komoly szerepet vállalva a Balaton déli partján fekvő termőterületek elismertségének növelésében. Többek között olaszrizling, chardonnay és rajnai rizling szőlőfajtákból készített dűlőszelektált fehérborai régóta stabil pozíciót töltenek be a hazai borkínálat felső szegmensében. Szakmai munkáját 2010-ben egyszerre ismerték el a Borászok Borásza és az Év Bortermelője címekkel. Légli Ottó elnökké választását megelőzően 2013 októbere óta tagja az elnökségnek, munkája elsősorban a támogatási rendszert érintő kérdésekre fókuszált.

A tisztújítás keretében a közgyűlés új elnökségi tagot választott Dr. Nyilas János személyében. A szőlész szakember 1995 óta irányítja 220 hektáros mátrai birtokát, és már korábban is részt vett a HNT munkájában a Mátrai borvidék képviseletében, szőlészeti küldöttként.

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsának főtitkári posztját 2016. január 1-jétől dr. Brazsil Dávid tölti majd be, aki több generációra visszatekintő Balaton-felvidéki borászati hagyományokkal a háta mögött Franciaországban végezte szakmai tanulmányait, majd miután a Hegyközségek Nemzeti Tanácsánál dolgozott, Brüsszelben képviselte a hazai borászat érdekeit.

A HNT a szőlő-bor ágazat legnagyobb, mintegy 60 ezer gazdálkodót, vállalkozót tömörítő, kiemelt fontosságú szakmai szervezete, melynek szerepe megkerülhetetlen a kormányzati agrárpolitika és a szőlész-borász társadalom tagjai számára. Épp ezért a szervezet fontosnak tartja, hogy a jövőben erősebbé és rendszeressé váljon az ágazatban működő szakmai szervezetekkel való kapcsolata, valamint nyitott, konstruktív, kezdeményező szakmai együttműködést ígér a kormányzati szerveknek, kiemelt partneri szerepet szánva a Földművelésügyi Minisztériumnak és a Miniszterelnöki Hivatalnak.

A szervezet következő feladatának azt tekinti, hogy a már meglévő alapokra támaszkodva és a szakmai szervezetekkel együttműködve néhány hónapon belül kialakítsa az ágazat középtávú stratégiai tervét, amelyet az agrárkormányzattal egyeztetve véglegesítenek majd.

Forrás: Internet

VINCE NAPI HAGYOMÁNYŐRZŐ PROGRAMOK A VILLÁNYI BORVIDÉKEN

A Villányi borvidéken még nem kezdődött el az igazi tél, de már Szent Vince napjának megünneplésére készülnek. Az egyre népszerűbb Variációk Vincére (január 23-án) számos színes programlehetőséggel várja vendégeit. A Vince napi népszokások felelevenítése megtöri a tél csendjét a dűlők között. A pincészetek és éttermek alkalomhoz illő bor- és ételkülönlegességekkel várják a látogatókat. 2016-ban már tizenegy borvidéki házigazda csatlakozik a Dűlőjáró Vince programokhoz.

Az év első ünnepéhez kapcsolódó népszokásokat eleinte a Villányi borvidék borosgazdái elevenítették fel, egymást látogatva. A Vylyan Pincészet kezdeményezésére, a már jól ismert összefogás tette lehetővé, hogy ebből a meghitt vidéki hangulatból a vendégek is részesülhessenek. A rendezvény sokszínűségével és tájélményt nyújtó kirándulásaival vált a vidék egyik jellegzetes turisztikai látnivalójává. Érdemes jókedvvel és barátokkal együtt jönni és az sem árt, ha helyünket jó előre lefoglaljuk a négy dűlőjáró programcsomag egyikére.

A régi szokások szerint Szent Vince napján a szőlősgazdák egyik pincéből a másikba járva áldomásoztak, kóstolták egymás borait és az időjárásból, illetve a metszett „Vince vesszők" állapotából jósolták a következő szüret gazdagságát. Ha Vince napján olvadt a hó, illetve szép napos idő volt, akkor jó bortermést reméltek, rossz idő esetén viszont gyenge szüretet jósoltak.

„Hogyha szépen fénylik Vince,
Megtelik borral a pince."

A hagyományok újrateremtésének céljával Vince napon a Villány - Siklósi Borút településein Hordós-, Dűlőjáró- és Vacsorázó Vince programokat kínálnak. Az alaphangulathoz hozzá tartozó játékok, rigmusok, vesszőszentelés mellett különböző programokkal, koncertekkel és természetesen sok finom borral várják a pincejáró Vincézőket. Ahogy csípős téli reggelhez illik, sok helyen a gasztronómiai hagyományok ízelítőjével, hideg disznótoros parasztreggelivel kezdődik a nap, majd az egyes helyszíneken forralt borral, autentikus magyar és erdélyi népzenét játszó együttesekkel várják a látogatókat. A Hordós Vince program házigazdáinál a pincék mélyén érlelődő még nem forgalmazott borokat kóstolhatják meg a vendégek, az éttermek pedig Vince napi vacsorákkal várják a látogatókat.

A Pincéről Pincére Variációk Vincére részletes programjairól a Villányi borvidék hivatalos weboldalán tájékozódhatnak:

10. JUBILEUMI KÁRPÁT-MEDENCEI BORVERSENY

Rekord számú nevezés a határon túli magyar borászok megmérettetésén.

November 19-én tizedik alkalommal került megrendezésre Budapesten a Kárpát-medencei Borverseny, a határon túli magyar borászok legjelentősebb borversenye. A megmérettetést a Magyar Bor Akadémia, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa, a Magyar Zászlósborok Rendje és a Soós István Borászati Szakközépiskola valósítja meg évről-évre. A versenyen kizárólag palackozott borok szerepelhettek, a nevezés ingyenes volt. A zsűriben nem csak magyarországi szakemberek, hanem a nevezők, a határon túli magyar borászok közül is többen dolgoztak.

Idén rekord számú nevezés érkezett: a borversenyen 127 minta vett részt öt országból: Horvátország (Dél-Baranya), Románia (Erdély), Szlovákia (Felvidék), Szlovénia (Muravidék), Szerbia (Vajdaság). A borokat 39 borászat nevezte. A nevezett minták közül 86 fehér-, 33 vörösbor és 8 rosé vagy siller volt.

A hagyományos 100 pontos bírálati rendszer alapján összesen 88 érem került kiosztásra. Nagyarany-érmet 3 bor kapott: az erdélyi Balla Géza „Aradinum Cuvée" 2009-es vörösbora és „Feketeleányka Sziklabor" 2013-as vörösbora, valamint a vajdasági Dibonis Pincészet „Shiraz" 2009-es vörösbora. Ezen kívül 20 aranyérem, 32 ezüstérem, és 33 bronzérem született.

A nagyközönség számára mind a verseny borai, eredményei és borászatokat képviselő kollégák is bemutatásra kerülnek 2015. november 20-án, a Magyar Mezőgazdasági Múzeumban, a „Borest a Bor Akadémián" rendezvényen, ahol a meghívott borászok személyesen mutatják be és kóstoltatják boraikat.

DEBRECENI BORMUSTRA: MEGVÁLASZTOTTÁK A CSÚCSBOROKAT

Tokaji és egri borok lettek az idei, IV. Debreceni Bormustra csúcsborai – jelentették be szombat délután, a bormustra megnyitóján a cívisvárosban.

Kovács Pál, a Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület elnöke, a Debreceni Borozó szaklap kiadója elmondta: a bormustrára a lap bortesztjein legjobban szereplő húsz borászat kapott meghívást. A borteszteken majdnem ötven borász 250 bort tesztelt, s három kategóriában választották ki a Debreceni Bormustra csúcsborait.

A fehér száraz bor kategóriában a tokaji Béres Szőlőbirtok és Pincészet 2011-es évjáratú Béres Lőcse furmintja kapta meg a csúcsbor minősítést.

A száraz vörös borok közül a Gróf Buttler Borászat Egri Syrah Superior Nagy-Eged 2011. bora lett a csúcsbor.

Az édes borok kategóriában a Holdvölgy Intuition No2 2008-as tokaji sárgamuskotálya nyerte el a csúcsbor minősítést. Kovács Pál a megnyitón elmondta: a debreceni bormustra az elmúlt években Kelet-Magyarország egyik legszínvonalasabb rendezvényévé nőtte ki magát. Az a céljuk, hogy kiterjesszék országos rendezvénnyé, miután a bortesztet közreadó Debreceni Borozó is az egyetlen ingyenes, országos terjesztésű borászati szaklap.

Kovács Pál, akit az idén a Borászok barátja díj öt jelöltje közé is megválasztottak, kifejtette: missziónak tekinti a kulturált borfogyasztás terjesztését és az erre épülő borturizmus fejlesztését Magyarországon. „Szeretnénk, ha egyre többen értenék: a bor nem csupán alkoholos ital, hanem olyan termék, amely összehozza az embereket, benne van a borász és a fogyasztó lelke" – foglalta össze a borászok hitvallását a szakember.

Angi János, a debreceni Déri Múzeum igazgatója rámutatott: a múzeum azzal kíván hozzájárulni a kulturált borfogyasztás népszerűsítéséhez, hogy immár második alkalommal biztosított helyet a debreceni bormustrának.

Az idei bormustrán a mátrai, az egri és a tokaji borvidék húsz borászata mellett vendégként három pezsgőgyártó is jelen van a Déri Múzeum dísztermében..

Forrás: Debreceni Borozó magazin

Útikalauz Borturistáknak

Megújult a **borutazo.hu**

borutazó
borturisztikai magazin

Borutazó applikáció
Elérhető az App Store℠-ban!

Download on the App Store

KÉT NAP A VILLÁNYI FRANC-NAL

Hogy mi a cabernet franc, jól tudja minden borkedvelő. Kellemes, elegáns, gyümölcsös vörösbor, figyelemre méltó értékekkel. Maga a szőlőnövény Franciaországból származik, de kiváló alkalmazkodóképességének köszönhetően a világ szinte minden szőlőtermő vidékén jól érzi magát. Ennek ellenére borával legtöbbször házasításokban találkozunk, 100% cabernet franc-t a franciaországi Loire mellett jószerével csak Villányban töltenek palackba. Nem is akármilyet.

A résztvevők egyik kedvence a villányi Gere A sűrű, sötét, gazdag bor sokak érdeklődését felkeltette, a híres angol master of wine, Michael Broadbent pedig 2000-ben azt a kijelentést tette, hogy a cabernet franc Villányban találta meg természetes otthonát. A villányi gazdák megérezték a mondat erejét, és nekiláttak, hogy borukat méginkább tökéletesítsék. Kidolgozták az eredetvédelmi rendszert, meghatározták a termelési módot, a tőketerhelést, az érlelés idejét, és megalkották a „Villányi Franc"-t, amely néhány éven belül a borvidék zászlóshajója, vezető vörösbora lehet. Az eredetvédett Villányi Franc tavalyi itthoni bemutatkozása után idén a nemzetközi kitekintés volt a borvidék célja. Ennek apropóján a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Villány Siklósi Borút és a helyi borászok által életre hívott Villányi Marketing Műhely 2015. novemberében két napos cabernet franc rendezvényt szervezett.

A rendhagyó program egy egész napos nemzetközi konferenciával kezdődött. A Siklósi Vár nagyterme zsúfolásig megtelt vendégekkel. „Úgy látom, Magyarországon nagyon sokan érdeklődnek a Villányi Franc iránt" – állapította meg derűsen Bock József borász, a hegyközség elnöke. "A borvidék életében rendkívül fontos, hogy hazai és nemzetközi viszonylatban is legyen kitekintésünk, hogy kezdeményezői legyünk a cabernet franc fajta népszerűsítésének. Szeretnénk megtalálni a helyét úgy a szőlőben, ahogy a gasztronómiában - hogy csak két végletet említsek. Ezért fontos az előremutató szakmai előadásokat vegyíteni előválogatott és egyre szélesebb merítésű kóstolásokkal, hogy minden tekintetben ösztönző, motiváló legyen egy -egy ilyen alkalom. Így egyszerre tud fejlődni a szakma és ezzel együtt egyre többen ismerik meg a Villányi Franc-t is, ami nem elhanyagolható cél és talán már látható eredmény is." – jelentette ki Bock József.

Gere Andrea, a Villányi Bormarketing Műhely képviseletében köszöntötte a egybegyűlteket. Mint megtudhattuk, ez a fiatal csapat kifejezetten azért jött létre, hogy a borvidék hírét minél messzebbre vigye. „A kulcsszó az összefogás, aminek fontosságát már a szüleink generációja is felismerte. Villányban a borászok nagyon jó barátságban vannak egymással, de régen a megérzések és az ösztönök irányították a lépéseket, a fiatalok pedig tudják, hogy tudatosságra is szükség van." – hangsúlyozta Gere Andrea.

A konferencia szervezésébe a hazai tanácsadók mellett két holland szakember is bekapcsolódott. Jan Van Lissum, a Gault-Millau gasztronómiai kalauz holland kiadásának főszerkesztője, és Erik Sauter borász, borkritikus, borimportőr jól ismeri Villányt is, a fajtát is. Javaslatukra kapott meghívást a rendezvényre Anne-Charlotte Genet, a Loire-menti Chinonban működő Domain Charles Joguet pincészet kommunikációs igazgatója és társtulajdonosa, valamint a szintén Franciaországból érkező Bourguignon házaspár, Claude és Lydia, mindketten mikrobiológusok.

A találkozó elején Erik és Jan arról beszélt, hogy a talaj Villányban más, mint Bordeaux-ban, vagy Loire-ban, az itt készült cabernet francban a szőlő tiszta íze mellett megjelenik a talaj aromavilága is, ami nagyon fontos, hiszen ez adja a bor egyediségét. Ennek kiemelése érdekében Jan van Lissum hasznos tanáccsal szolgál a borászoknak: „Kerüljék a túlzott koncentrációt, óvakodjanak a túlságosan fás jegyektől, és törekedjenek a kifinomultságra. A legdrágább borok ne a legnagyobbak, hanem a legfineszesebbek legyenek."

A résztvevők ezt követően 12 villányi bort kóstolhattak meg Horkay András szakmai irányításával. „ Minden régiónak szüksége van identitásra, amit a szőlőfajta és a terroir együtt határoz meg. A villányiak a cabernet franc-t választották a borvidék megfogalmazásához" - kezdte előadását Horkay András, az Országos Borszakértő Bizottság elnöke.
A szakértő elmondta, hogy a jelenlévő szakemberek segítségével 40 bormintát kóstoltak végig vakon, és abból választották ki azt a 12 cabernet franc-t, amit most a szakmai közönségnek is megmutattak.

Ha szeretnénk eligazodni a cabernet franc íz-és aromavilágában, tudnunk kell, Loire-ban ezek a borok kicsit könnyedebbek, fűszeresebbek, az alkoholtartalmuk jelentősen alacsonyabb, mint Villányban. A klímának köszönhetően ott főként a piros, itt a fekete bogyós gyümölcsök világa jelenik meg a borban. A villányi cabernet francban tehát inkább málnás, feketeribizlis, csokoládés jegyeket érzünk, némi grafit kíséretében, ezzel szemben a Loire-i borokban a hibiszkusz, a cseresznye és a csipkebogyó asszociáció érezhetőek, egy kis mentás hűvösséggel fűszerezve.

A konferencia résztvevői számára a környék egyik legkiválóbb étterme, a Tenkes csárda szervírozta az ebédet. November lévén a fogások között természetesen helyet kapott a sült libacomb hagyományos módon, párolt káposztával és hagymás törtburgonyával.

A sok meglepetést tartogató délután a Loire-i borok kóstolójával indult. Anne-Charlotte Genet először három tartályban érlelődött cabernet franc-t mutatott a közönségnek, ami meglehetősen szokatlan kóstolási élmény volt a magyar ízekhez szokott szakmabeliek számára. Általuk ismerhettük meg a fajta friss, gyümölcsös, „újboros" arcát. A Chinon és Bourgueil területeiről érkező borok változatos, izgalmas képet festettek a fajtáról. A tucatnyi bor megkóstolása után egyértelműen leszűrhető volt: a francia cabernet franc-ok üdébb, gyümölcsösebb, könnyebben iható, alacsonyabb alkoholtartalmú borok, mint villányi társaik. Míg ott az elegancia, nálunk a gazdagság és a beltartalom a legfontosabb szempont.

A talaj és a terroir fontosságát minden borász hangsúlyozza, ám ritkán hallhatnak az érdeklődők olyan izgalmas, tudományos igényű, előadást, amelyben Loire és Villány adottságait egymás mellett veszik górcső alá a szakértők. A Bourguignon házaspár e két terület összehasonlítására tett érdekfeszítő kísérletet, nem feledve a mikrobiológiai szempontokat sem, hiszen minden apró részlet hatással van a szőlőre és az abból készült borra.

"A workshop iránymutató, meghatározó és borászkonferenciatörténeti jelentőségű volt. Ilyen magas színvonalú előadásokat, ilyen illusztris vendégsereg előtt, ennyi jó hazai és nemzetközi borral még nem rendezett borvidék Magyarországon." – összegzett a nap végén Horkay András, az esemény egyik szakmai házigazdája.

A gálavacsora helyszíne Villány Gault-Millau sapkás vendéglátóhelye, a Mandula étterem volt, ahol a konyhafőnök ajánlása szerint kitűnő degusztációs menüt fogyasztottak el a meghívottak. Az ételek mellé a villányi gazdák különböző évjáratú cabernet franc-jait, a Hummel, a Vylyan, a Bock, a Gere, a Sauska és a Malatinszky Pincészet borait töltötték pohárba a pincérek.

Másnap esős szombatra virradt Villány, de szerencsére ez sem riasztotta el a cabernet franc szerelmeseit. A Gere Pincészet már a délelőtt 10 órás pohárköszöntőre megtelt vendégekkel. A kóstolásra érkező borbarátokat kisbuszok szállították a programban részt vevő pincészetek között. A Bock Pince, Tiffán Ede és Zsolt Pincészete, a Sauska pincészet, Günzer Tamás Pincészete és Gere Attila 15 villányi és 12 Loire-i cabernet franc-t kínált az érdeklődőknek – hozzá illő falatok kíséretében.

„Az volt a célunk, hogy megérezzük a Villányi Franc szellemiségét és lelkét, és úgy vélem, ez a hétvége mindannyiunk számára bebizonyította, hogy a Villányi Franc saját arculattal, identitással rendelkező, izgalmas bor, amire méltán vagyunk büszkék" – állapította meg a rendezvény zárásakor Győrffy Zoltán borszakértő, a rendezvény egyik szervezője.

És már egészen biztos, hogy a folytatás sem marad el! A Villányi Franc számtalan külföldi meghívást kapott a jövő évre, és 2016 november 18-19-én újabb hazai rendezvénnyel készül a borvidék!.

ÚJ VEZETŐ A TOKAJ KERESKEDŐHÁZ ÉLÉN

A Tokaj Kereskedőház élére Szappanos Pétert nevezték ki vezérigazgatónak, aki 2014. április közepétől vezető tanácsadóként vett részt az állami borászat megújulási folyamatának stratégiai tervezésében, kivitelezésében. Az eddigi megbízott vezérigazgató Gaálné Király Enikő, aki egyben kereskedelmi vezérigazgató-helyettesi pozíciót is betöltött a vállalatnál, a jövőben ez utóbbi tisztségében folytatja munkáját.

Gaálné Király Enikő kereskedelmi vezérigazgató-helyettes 2015. február 1-től megbízott vezérigazgatóként látta el a Zrt. vezetését. Az újonnan kinevezett vezérigazgató, Szappanos Péter 2014. április közepétől vezető tanácsadóként meghatározó szerepet töltött be az állami borászat munkájában. Aktív közreműködője volt a Kereskedőház életében nagy jelentőséggel bíró megújulási folyamatnak, a brandépítés és stratégiaalkotás mellett, a termékportfólió kialakítása is az ő közreműködésével zajlott.

Szappanos Péter nagy tapasztalattal rendelkező szakember, a kaliforniai Berkeley Egyetemen szerzett MBA diplomát, pályafutása során dolgozott a Raiffeisen International AG-nál, az OTP Banknál és a McKinsey&Company tanácsadó cégnél is. Legutóbb a MasterCard bankkártya-társaság tanácsadó üzletágának (MasterCard Advisors) regionális vezetője volt, ahol feladatai közé tartozott a magyar, cseh, szlovák, horvát, szlovén piacon az üzletfejlesztés irányítása.

A kinevezett vezérigazgató feladata a borászat minőségi megújulási folyamatának végigvitele, valamint ezen keresztül tovább erősíteni a Tokaj Kereskedőház térségben betöltött integrátori szerepét.

Forrás: profitline.hu

MEGALAKULT AZ ÚJ ELNÖKSÉG A MAGYAR BOR AKADÉMIÁN

A magyar bor ügyének szolgálatára és képviseletére 1992-ben alakult Magyar Bor Akadémia tisztújító közgyűlést tartott a közelmúltban.

A 133 rendes, 12 örökös és 14 tiszteletbeli tagból álló szervezet új elnökség megválasztásáról döntött. A jelölő bizottság a személyek kiválasztásánál azt vette figyelembe, hogy az új elnökség vezetésével erősödjön az ágazat szereplőivel, a civil – borfogyasztó - társadalommal meglévő kapcsolat és a borágazat egyik megkerülhetetlen szakmai szervezetévé váljon a Magyar Bor Akadémia. Így ezáltal javuljon az érdekérvényesítő képessége az agrárkormányzat, a szakmai szervezetek irányába, továbbá elsődleges feladatok közé tartozzon a fiatal borász generáció megszólítása és aktivitásának fokozása a szervezeten belül.

A Magyar Bor Akadémia új elnöke Zilai Zoltán lett , a főtitkári posztot pedig Keményné Koncz Ildikó látja el. Az alelnökök, szőlő-bor ágazatban Frittmann János és Takler András, kommunikációért Sári Enikő felel, kulturális alelnök Zelnik József,míg a gasztronómiáé Niszkács Miklós lett. A kincstárnoki szerepet Balla Géza tölti be.

A Magyar Bor Akadémia – mint az egyik legrégebbi és legnagyobb ismertségű és társadalmi elismertségű szakmai civil szervezet - tagjai a 90-es évektől kezdődően közvetlen szakmai tanácsadással, rendezvényekkel, a gasztronómiával és vendéglátó szakmával kialakított kapcsolataival, a politikai és kulturális élet szereplőinek megnyerésével a borkultúra számára sok, mára kiemelkedően sikeres kis- és nagy borászat számára nyújtott pótolhatatlan segítséget.

Forrás: Magyar Bor Akadémia

TERRA MADRE NAP – A HELYI ALAPANYAGOKKAL ÜNNEPELNEK SZERTE A VILÁGON

Több mint száz országban, több száz esemény keretében ünneplik a helyi alapanyagokat a Terra Madre Napon, december 10-én. Itthon termelői piacon zajló főzés, filmvetítés és fenntartható alapanyagokból készített borvacsora is része lesz a programsorozatnak.

A nemzetközi Slow Food-mozgalom, amelynek célja a jóízű, fenntartható és méltányos alapokon nyugvó gasztronómia ismertté tétele, 2009-ben rendezte meg első alkalommal a Terra Madre, azaz Földanya napját.

December 10-én, illetve annak környékén idén is több száz eseményre kerül majd sor szerte a világon, amelyek célja, hogy közös étkezés, filmvetítés vagy oktatóprogram keretében hívják fel a figyelmet a helyi alapanyagok sokszínűségére és fontosságára.

Tavaly 130 országban szerveztek 846 programot, amelyeken összesen több mint 160 ezer ember vett részt. Carlo Petrini, a Slow Food alapítója szerint: „Az eseménysorozat célja, hogy felhívjuk a figyelmet a kistermelőkre, a felelősségteljesen gondolkodó séfekre, a tudatos fogyasztói magatartásra úgy, hogy a világ számtalan pontján a helyi alapanyagok sokszínűségére és a gasztronómiai tradíciókra koncentrálunk. Egyértelművé kell tennünk, hogy ahhoz, hogy globálisan mindannyian jobb táplálékhoz jussunk, és boldogabban élhessünk, a fenntartható, helyi gazdaságok nélkülözhetetlenek. A Terra Madre Napon pedig azért ünnepelünk, mert a Slow Foodnál abban hiszünk, ha meg akarjuk változtatni a világot, akkor azt nem szomorúan, hanem örömtelien tudjuk elérni."

Az itthon zajló programok sora december 6-án, vasárnap a budapesti bulinegyed közepén, egy termelői piacon indul. A Szimpla Kert vasárnap délelőttönként nyitva tartó piacán a Slow Food Central Budapest egy filozófiájában hasonlóan gondolkodó szervezettel, a Slow Budapest csapatával főz együtt. A következő eseményre december 9-én Sárospatakon kerül sor, ahol a moziban Balla Enikő sajtkészítő előadását követően filmvetítést tartanak. Végül december 10-én a budapesti KiSSBende Bisztróban a Mitiszol? tart vacsorát organikus alapanyagból készített borokkal.

HAMVAS-FÜRT BORDÍJ

Átadták az idei Hamvas-fürt bordíjat a Vitis Tokajensis ünnepen Óbudán szerdán este.

A 2005-ben Mihály Gábor Munkácsy-díjas szobrász és Molnár Pál Eötvös József-sajtódíjas újságíró által alapított elismerést ebben az évben a Béres Szőlőbirtok és Pincészet kapta.

Mihály Gábor bronz kisplasztikáját Regéczy-Béres Melinda, a vállalat ügyvezető igazgatója vette át. A laudációban Molnár Pál kiemelte, hogy a Béres cég részben elhagyott szőlőterületeket újított fel, és a hegyaljai borkultúra emelését és fontos ügynek tekintette megalapítása óta, azaz az eltelt tizenhárom évben.

Karácsony

Jó időben, rossz időben

Szerző: Séllei Lívia
Fotó: archív felvételek

Minden évben eljön Karácsony, az utóbbi években mindinkább egyre hamarabb. Angolszász körökben ugyan megszokott, hogy már november elejétől még a csapból is a „Jingle bells” szól, és így mindenki folyamatosan, két hónapon át fel tud készülni a nagy napra.

Magyarországon a Karácsony fényeinek novemberi megjelenése, általánosságban azonban épp az ellenkezőjét váltja ki. Örülünk, hogy idén végre még időben vagyunk, alaposan megtervezhetjük, hogy kinek, mit és honnan szeretnénk, ám a tervek hamar szertefoszlanak, amikor a kiszemelt meglepetés a karácsonyi rohamban hirtelen hiánycikk lesz, és akkor kezdődik a versenyfutás: újabb ötlet, újabb helyről, az utolsó pillanatban. Mire minden karácsonyi kellék a helyére kerül, na épp akkorra fogy el a türelem, melynek híján csorbul a kedvesség és veszélybe kerül az egyetlen ami igazán számít, a béke!

Karácsonyi Fegyverszünet ábrázolása az 1915. január 9-én megjelent Illustrated London News magazinban

Forrás: Wikimedia Commons

Brit és német katonák üdvözlik egymást a front közepén húzódó senki földjén 1914 Karácsonyán.

Pedig a Karácsony történetében a mainál jóval nehezebb napokban sem feledkeztek meg a szeretetről, emberségről.

A NAGY HÁBORÚ KARÁCSONYI CSODÁJA

A boldog békeidők katonái büszkén vonultak az első háború hadszíntereire, abban a hiszemben, hogy mire lehullanak a fákról a levelek már győztesként térnek vissza. Nem így történt, a Karácsony a frontvonalon érte a katonákat. 1914 decemberére a hadbavonultak lelkesedése megtört, ám a Karácsony szelleme addig soha nem látott csodát tett. Karácsony éjszakáján a „csendes éj” dallama elnémította a fegyverek hangját és mindenkiből előcsalta a szeretetet és mindazt, amivel ez kimutathatóvá vált. Féltve őrzött kincsek, dohány, gombok, apróságok cseréltek gazdát és cserébe mindenki megkapta - ha csak rövid időre is - a legnagyobb ajándékot, mely háborúban adható a december 25-i fegyverszünetet, amely néhány fronton egészen az új évig tartott.

“Barátságos” futball mérkőzés az 1914 karácsonyi tűzszünet idejeén.

Német katonák a karácsonyi csomagjaik mellett ünnepelnek.

A II. VILÁGHÁBORÚ APRÓ KARÁCSONYI ÖRÖMEI

Az évszázadok során az idealizmusok jöttek-mentek, de az embereknek mindig is szükségük volt biztos kapaszkodókra. Vallástörténetileg Karácsony, Jézus születésének, a megváltásnak az ünnepe. A pogány mitológia szerint a napisten születésének napja, mindamellett a téli napforduló időpontja. Akárhonnan is nézzük, december 25. még a legnehezebb időkben is ünnep. A II. Világháborúban, amikor a papírfelhasználás szigorúan korlátozva volt, sikerült elérni, hogy színes, humoros képes üdvözlőlapokat küldve tartsák a lelket a hozzátartozókban. Gyakorlatilag a karácsonyi ajándékok idejekorán történő vásárlása is a II. Világháború idején terjedt el, hiszen ahhoz, hogy időben megérkezzen a frontra a csomag, azt időben kellett feladni.

Mint a világ nagy része, 1944. decemberében Budapest is hadszíntér volt, ám a karácsonyi bizakodás, a remény, mintha feledtette volna az emberekben a háború borzalmait, így amikor a főváros elleni ostromban a város körüli gyűrű bezárult egy pillanatig még pozitív megközelítésbe is került a hadiállapot, hiszen a légitámadások szüneteltek. Ez a Karácsony azonban nem az öröm és béke ünnepe, hanem a pincékben eltöltött megpróbáltatások ideje volt.

OLYAN NINCS, HOGY NINCS KARÁCSONY

A II. Világháborúban a Budapestre érkező felszabadítónak vélt szovjet hadsereggel a karácsony egy újabb korszaka kezdődött. A felszabadítás víziója egészen 1989-ig nyílt titok volt, melyet az az érem is cáfolt, melyet a katonák kaptak, azon ugyanis nem a „za oszvobozsgyenije”, magyarul felszabadításért, hanem a „za bzjátyije”, azaz elfoglalásért szó szerepelt. Az ostrom végetértével, 1945. február 11-e után újra indult az élet és a humor is visszatért a közéletbe, még ha keserű is volt, miszerint Magyarországon három „dúlás” volt a történelem során: a tatárdúlás, a törökdúlás és a „felszabadúlás”.”

»

Horthy Miklós és felesége a háború vége felé egy hivatalos karácsonyi ünnepségen.

A szocialista rendszer minden erejét latba vetve próbálta megakadályozni a Karácsony ünneplését. Először Sztálin 70. születésnapjának ünnepségsorozatával, később a Karácsony másnapjának munkanappá nyilvánításával, a prédikátorok és hívők szigorú megfigyelésé-vel, és a bérek Karácsony után történő kifizetésével.

Hovatovább a rendszer még a karácsonyi jókívánság megfogalmazásával is tomptani kívánta az ünnep vallási töltetét, miszerint az „Áldott, Békés Karácsonyi Ünnepek” helyett a „Kellemes Karácsonyi Ünnepek”-et preferálták, ami aztán beleivódott és a mai napig is él a köztudatban, pedig kellemesnek leginkább csak a fizikai érintkezések nevezhetőek.

Minden törekvés és intézkedés ellenére a katolikusok legszentebb, több évszázados történelemmel rendelkező ünnepét még a szocialista ideológia sem tudta eltörölni. Így aztán más irányból közelítette meg a pártvezetés az ünnep fogalmát, melyet előirányzottan fenyő ünnepként tituláltak volna, de még ez sem valósult meg tartósan. Jézus születésének ünnepén ebben az időben nem a Jézuska hozta az ajándékot, hanem a Télapó. Maradt azonban az irányított ünneplés az iskolákban és a munka közösségekben és cserébe a ’80-as években már korlátozottan ugyan, de déligyümölcs is kapható volt Karácsonykor.

VALÓJÁBAN MITŐL VÁLIK IGAZI ÜNNEPÉ A KARÁCSONY?

Ma, amikor Magyarországon béke van nehezebb választ adni a kérdésre, mint a válságos időkben. A Karácsony lehet ünnep a régen vágyott ajándéknak szóló örömtől, lehet az év másnapjain nélkülözött ünnepi ízektől és lehet a szeretettől, hiszen a Karácsony, mint egy új gyermek születése, összehozza a családokat és barátokat. Egyetlen dolog viszont az egész ünnepet tönkreteheti, mégpedig ha nem az örömöt, hanem csak a megfelelni vágyást keressük a Karácsonyban.

1973. december 26. Karácsonyi ünepség a Parlament kupolacsarnokában

Karácsony 1977-ben a MIR űrállomáson

Szépen lassan a Karácsonnyal egybeforrt a régen vágyott nagyobb tárgyak megvásárlása mint például, a hűtő, színes televízió, mely eleinte közös családi öröm volt, ám egyre inkább egymásnak szánt ajándékvásárlási lázzá nőtte ki magát.

Hiszem, ha mindenki megtalálja először saját maga örömét, akkor mindenki másnak is boldogságot tud adni, ez pedig a legtöbb mit Karácsonykor kívánhatunk.

Betlehemezés, Lucázás, Regölés

Pogány szokások vallási köntösben?

Szerző: Darin Sándor
Fotó: archív felvételek

András napját követő vasárnappal kezdetét veszi a Karácsonyt megelőző Advent, amely az Úr eljövetelére történő felkészülés időszaka. Ebben az időszakban sor kerül három hagyományos népszokás megtartására is. Ezek a lucázás, a regölés és a betlehemezés. De honnan erednek ezek a szokások?

December 13.

A magyar néphit szerint Luca asszony megkövetelte, hogy a névnapját megünnepeljék, és megbüntette azt, aki ezt elmulasztotta. Luca napján a legtöbb női munka végézése tilos. Nem szabad ilyenkor fonni, szőni, mosni és kenyeret sütni. A tanítást megszegő nőket Luca teknőstől felborította, vagy egyenesen kővé dermesztette. Nem volt ajánlatos ilyenkor kölcsönkérni sem, mert a kölcsönkért tárgyakat a boszorkány megbabonázta és többé nem lehetett használni őket.

Ezen a babonán alapszik az a népszokos, mely szerint Luca napjá hajnalban a gyerekek körbejárták a házakat, és gallyakon, vagy szalmán térdepelve mondókákkal bő termést és jószág-szaporulatot ígértek a ház urának kisebb ajándékokért cserébe, és átkokat, ha nem kapnak ajándékot.

Ehhez a naphoz köthető még az a hagyomány, mely szerint ezen a napon kell elkezdeni faragni a Luca-székét mégpedig úgy, hogy minden nap csak egyetlen műveletet szabadott rajta elvégezni, de karácsony estére készen kellett lennie vele. A kész Luca-székeket az éjféli misére magukkal vitték a templomba, és ha ráálltak, meglátták a boszorkányokat.

“Luca, Luca, kitty-kotty,
Tojjanak a tiktyok!
Tiktyok, luggyok ülőssek
legyenek,
Fejszéjek, furójok élessek
legyenek!”

De ki volt ez a Luca?

A katolikus egyház ezen a napon Szent Lúciára emlékezik, aki az 5. században egy előkelő szicíliai családban nevelkedett. A keresztény hitre tért szép fiatal leány szüzességet fogadott, hogy életét Krisztusnak szentelhesse, majd mártírhalált halt hitéért.

Egy másik magyarázat szerint Luca eredete egy Lucina nevű római istennőre

vezethető vissza, aki a szülés istennője volt, és a nagy esemény alatt a szülő nőt védelmezte. Leggyakrabban fáklyákkal és liliomokkal ábrázolták. Ezt az istennőt próbálták a keresztények Szent Lucia képében újraformálni, míg alakjának mitológiai oldala a néphagyományokban élt tovább.

Santa Lucia

December 26.

A regölés téli természetvarázslás jellegű, köszöntő népszokás. Karácsony másnapjától január hatodikáig a fiatal legények járják a falut, és minden háznál regösséneket énekelnek, majd ezért cserébe ajándékokat kapnak. A regösök a házhoz való megérkezéskor a házigazdától engedélyt kérnek, hogy elmondhassák az éneket, ezután beköszöntőt mondanak, majd gyakori a csodaszarvas legenda valamely változatának elmondása, ezután következnek a jókívánságok a háziaknak és az adománykérés.

"Haj, regö rejtem,
azt is megengedte
az a nagyúristen."

De mi is az a regölés?

A középkorban széles körben ismert szokást a vízkereszt utáni első hétfőn tartották. A pogány időkben a téli napforduló ősi szokása. Eredete valószínűleg egészen a magyar őstörténetig nyúlik vissza. A regösénekek refrénje („*Haj regö rejtem*"), az ősmagyar sámánok, táltosok varázsigéjéből származhat, amit révülés közben mondogattak és különféle hangszerekkel, kereplővel, dudával, dobbal, csengőkkel kísérték, a szertartás során pedig kifordított bárányból bundát viseltek. A révület alatt hatalmukban állt a jókívánságok valósággá varázslása.

A kereszténység hatására karácsony másodnapjához, Szent István vértanú ünnepéhez kapcsolták a regölés szokását.

Betlehemezés

A betlehemezés a karácsonyhoz kötődő legismertebb magyar népszokás. A dramatikus játék fő eleme a betlehemi pásztorok párbeszédes, énekes előadása, amely a három pásztor, köztük a nagyothalló öreg tréfáira épül. Azt a történetet meséli el, melyben Jézus születésekor a pásztorok, vagy a "három királyok" (a napkeleti bölcsek) meglátogatják a jászolban, barmok közt fekvő kisdedet és Máriát. A betlehemezés fő kelléke a templom alakú betlehem, amelyben a Szent Család látható. A pásztorjáték szereplői: a kis templomot vivő két angyal, három pásztor, ami egyes vidékeken kiegészül több szereplővel. A szereplők ma is eljátsszák a Jézus születéséről szóló bibliai történetet, majd átadják ajándékaikat, jókívánságaikat. Ezután a háziak megvendégelik őket.

Hol itt a pogány elem?

A népszokásban két hagyománykör ötvöződik: a kereszténység előtti pogány és antik gyökerű képzetek, valamint az ünnep keresztény jellegéből fakadó szokások. Neve a bibliai Betlehem városából ered. A népszokás célja a gonosz ártó szellemek elűzése zajkeltéssel, jelmezek, álarcok viselésével.

December 28.

December 28-a a kalendárium szerint az aprószentek napja. A Biblia szerint, amikor Heródes meg akarta öletni a gyermek Jézust, mivel nem ismerte a csecsemő születésének pontos hollétét, ezért, hogy biztosra menjen Betlehem környékén minden fiú csecsemőt lemészároltatott. A Jézusért mártírhalált halt kisgyermekeket nevezzük aprószenteknek.

Az aprószentek eredete

Mint sok más keresztény ünnep, ez is régebbi hagyományokra vezethető visszza. A római korban például ezen a napon ajándékozták meg a gyerekeket. A második világháborúig élő hagyomány volt a vesszőzés, melynek során a legtöbb helyen a fiú gyermekeket megcsapkodták frissen vágott vesszővel, hogy így a rossz szellemek ne lehessenek rájuk hatással, és a jövő évben minden szerencsétlenség elkerülje őket.

Zágráb

a legszebb európai város advent idején

Forrás: adrianet.hu
Szerző: zoranka

A European Best Destinations portál rendezett szavazást nemrég, amelyen a legszebb adventi desztinációt keresték Európában. A voksoláson 101.703 netező vett részt, akik közül 29.901 személy szavazott Zágrábra, így a horvát főváros lett a győztes.

Európa élvonalában

A 176 ország bevonásával megrendezett szavazáson Strasbourg, Aachen, Colmar, Brüsszel, Lipcse, Rothenburg ob der Tauber, Nürnberg, Lille, Drezda, Bécs, Köln, Birmingham, London és Berlin került be az európai élvonalba.

Növekvő idegemforgalom

Az adventi időszak az utóbbi években az egyik legerősebb Zágráb idegenforgalmában, idén eddig 16 százalék emelkedést hozott (tavalyhoz képest) talán éppen ez a siker.
Az adventi időszak déli szomszédunknál január 6-ig tart, még van idő kiruccanni, nincs is messze és talán nem véletlenül nyerte el ezt a díjat.
Az idén még csak az advent előestjén voltam Zágrábban, de már akkor is készülődtek, kezdett kialakulni a város központját belengő hangulat. A parkok, a terek, az utcák, mindenütt van valami történés, akár egy forralt boros stand vagy épp egy kis harapnivaló, egész ötletes korcsolyapálya, fények vagy csak egyszerűek ötletes és térzenék.

A Magyar Bor Akadémia
“Év Bortermelője 2015 Magyarországon”
választás eredményhirdetése

2015. december 4-én 12 órakor, sajtótájékoztató keretében kihirdették a Magyar Bor Akadémia által gondozott „Év Bortermelője 2015” cím nyertesét.

A díj nem egy bor kiváló minőségének elismerését jelenti, hanem a nyertes bortermelő több éven át tartó, kiemelkedő teljesítményéért, borainak állandó kiváló minőségéért, azok hazai és külföldi sikereiért, a borszakmáért tett erőfeszítéseiért adományozható. Ez tehát a magyar borászok által elnyerhető legrangosabb hazai kitüntetés.

A 2015. Év Bortermelője díj nyertese:
Szöllősi Mihály,
a Neszmélyi borvidékről.

„Jó bort csak kifogástalan minőségű szőlőből lehet készíteni. A pince kulcsa maga a metszőolló. Küldetésünk a neszmélyi borok világhírnevének visszaszerzése és a kulturált borfogyasztás hirdetése.”

Szöllősi Mihály hat év után ismét a jelöltek közé került. Mezőtúron született, nagyszüleinek középparaszti gazdasága volt, így a mezőgazdasághoz, kertészethez való kötődése megalapozott volt. Növényvédelmi mérnökként kezdett dolgozni, munkája része volt a Sárisápi Termelőszövetkezet szőlészet-borászat ágazatának irányítása is. 37 évesen kezdett el saját bort készíteni pusztán kedvtelésből, majd a sikereken felbuzdulva, 13 év múlva megvásárolta családjával a neszmélyi Gróf Zichy Miklós által épített

pincét és elindították a családi vállalkozást. A siker azóta is töretlen: ma már 35 hektáron termelnek kiváló borokat, melyek nemzetközi szinten is eredményesen szerepelnek. Mihály rendkívül büszke családjára: lányára és fiára, akik nagyban hozzájárulnak a borászat sikereihez, 5 unokájára, akik már kisgyerekként is elismerően nyalogatták nagypapájuk borait és nem utolsó sorban feleségére, Ágira, aki mindig kiállt férje döntései mellett, mindenben segítette őt.

A Szöllősi Pincészet legkiemelkedőbb bora az Olaszrizling, mely a borvidék zászlósbora. Emellett mindegyik, a borvidékre jellemző fontosabb fehérbor megtalálható a repertoárban: Irsai Olivér, Királyleányka, Chardonnay, Sauvignon blanc, Cserszegi fűszeres, Szürkebarát, Tramini, Zenit. Szöllősi Mihály nagyon büszke arra, hogy az országban azon boros gazdák között volt, akik először próbálkoztak a Chardonnay és Sauvignon blanc fajták házasításával és 12 hónapos fahordós érlelésével. Törekvéseinek, kitartásának meg is van az eredménye, hiszen számtalan díjat zsebelhetett már be a család: nemzetközi borversenyeken szerzett érmek, több ízben a „Magyar Tudományos Akadémia bora” cím elnyerése, TOP 100 Legjobb Magyar Bor második helyezettje.

„Mindmáig a legbüszkébb az Év Pincészete 2009 díjra vagyok, mert bő egy évtized kitartó munkáját ismerte el akkor vele a szakma. Nagyon fontos mérföldkő volt a pincészetünk életében, bekerültünk a magasan jegyzett hazai borászatok közé.”

Ha az ember felteszi azt a kérdést egy borásznak, hogy melyik a kedvenc saját bora, akkor ne csodálkozzon, ha kissé megvető pillantások közepette kap választ.

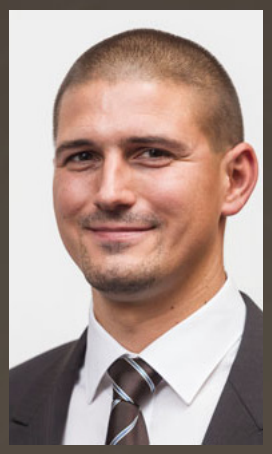
„Ez körülbelül olyan nehéz kérdés, hogy egy apa melyik gyermekét szereti a legjobban. Mindegyiket másért szeretem. A Sauvignon blanc-t azért, mert iszonyatosan nehéz jól elkészíteni, és mi mégis rendre kiváló eredményeket érünk el vele. A Magnus Cuvée-t azért, mert itthon talán elsőként házasítottam a Sauvignont és a Chardonnayt. A Rosét azért, mert azt egyszerűen nem lehet nem szeretni. A Melegeshegyet pedig mert az Olaszrizling a szívem csücske...”

A korabeli nemesi címerrel beépített téglák, a 65 méter hosszú boltíves pince, a kupolájában kialakított bormúzeum, a Magyarországi Borrendek és a „Zsigmond Király” Borlovagrend zászlósborainak múzeuma, a régi hordókból készített „kóstolószentély” még inkább historikus hangulatúvá teszik a Szöllősi Pincészetet.

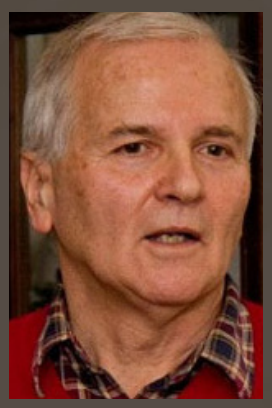
„Szerencsés vagyok, mert a pincémet a Zichy grófok építették téglából még 1830-ban. Ebben a pincében az 1848-as szabadságharc honvédjei is kóstoltak bort, ami nem mindennapi érzés annak, aki bejön ebbe a pincébe. A bormúzeumunkba egy felejthetetlen kóstolóra invitálunk mindenkit, ahol megízlelhetik akár az összes rendelkezésre álló fajtánkat. Ha már kellően összemelegedtünk és jó a hangulat, sorra kerülhetnek akár még a ritka muzeális tételeink is… Ezek után pedig házias ételeket tálalnánk, melyeket saját kemencénkben is elkészíthetünk, vagy bográcsozhatunk. Messze földön híres a gulyáslevesem, a birka-, és a marhalábszár pörköltem.”

Gratulálunk!

Jelölttársak voltak:



Borbély Tamás még mindig a legfiatalabb jelölt. Badacsonyban és országszerte is egyre többen ismerik nevét, családja borainak tüzes karakterét. Tudását édesapjától kapta, kitartó és határozott jellemét édesanyjától örökölte. A fiatalok lendületével, újítási vágyával, örökös jókedvével alkot egyre szebb és érdekesebb borokat, melyek nemzeti és nemzetközi viszonylatban is egyre sikeresebbek. Tamás idén negyedik alkalommal került a jelöltek közé.



Jásdi István Budapesten született, közgazdászként dolgozott vezető beosztásban, majd egy hirtelen ötlettől vezérelve 1998-ban családjával megvásárolta az egykori Ranolder János veszprémi püspök romos állapotban lévő pincéjét és présházát Csopakon. Azóta sok minden történt: felújított pincéjük elnyerte a „Balaton-felvidék Legszebb Pincéje" címet, 17 hektáron gazdálkodik, 50 év után visszatelepítette a borvidékre a Furmintot, borai ismertek és kedveltek, szép eredményeket ér el borversenyeken. Ami talán István és a pincészet legnagyobb értéke: örök kísérletezők, ami elengedhetetlen feltétele a sikernek, megújulásnak.

Koch Csaba idén másodjára vesz részt a megmérettetésen. Családja 10 generáció óta művel szőlőt a Hajós-Bajai borvidéken. Csaba nagyapja tanította meg őt a szőlő művelésére és a borkészítésre. Jelenleg 20 hektáron gazdálkodnak, a saját telepítésű tőkék kiváló minőségű talajokon nőnek, a borászatban pedig a legmodernebb technológiát használják. Minden adott tehát a prémium kategóriás borok előállításához, melynek köszönhetően a Koch Borászat számtalan elismerést és díjat nyert már a borversenyeken. További sikereinek már a Villányi borvidék is helyszíne, melyet a Vin Art néven működő pincészet eredményei bizonyítanak.

Mészáros Pál igazi borász családba született, felmenői közül mindenki szőlővel, borral foglakozott, dédapja hegybíró volt Szekszárdon. Pál agrármérnöknek tanult, első munkahelyén növénytermesztőként dolgozott, ahol a szőlőrekonstrukciós munkákból maga is kivette a részét. Nem sokkal később, 26 évesen telepítette első szőlőjét, ami megpecsételte sorsát, és borász lett belőle, ma már több mint 120 hektáron gazdálkodik családjával. A Mészáros Borház és Pince eredményei nemzetközi szinten is figyelemre méltóak: aranyérem a Challenge International Du Vin, a Monde Selection, és a VinAgora Nemzetközi Borversenyen, hogy csak néhányat említsünk. A borász sikereit a nagy figyelemnek és szerető családja közelségének, Zsanett lánya és Péter fia aktív közreműködésének tulajdonítja.

Szőke Mátyás műszaki ember, de szüleinek köszönhetően a 70-es évek óta foglalkozik a Mátrai borvidéken borkészítéssel. 73 éves elmúlt, életműve szerteágazó, megfordult számos kontinens borászatában, hogy tanuljon, tapasztaljon. Borvidéke fejlődésének egyik legmeghatározóbb személyisége, emblematikus bortermelője. Jelenleg 35 hektáron gazdálkodik fiával fáradhatatlanul, szívvel és lélekkel, melynek eredményeként nagyon sikeresen szerepel helyi és országos borversenyeken. Borai minőségét támasztja alá, hogy hosszú évek óta exportálnak Európán kívül Amerikába is. Jelölése bizonyára eddigi életművének szól.

Kitekintő

MEXIKÓ

Az új pincészetek is sikeresek

Szerző: Dr. Kosárka József
Fotók: Dr. Kosárka József és Ruta de los Arribes del Duero

Mexikó elsősorban a sörfogyasztásban jeleskedik, ugyanis az alkoholos italokból a 120 millió lakosú országban évente eladott mennyiség (2014: 74 millió hl) több mint 90%-át a folyékony kenyér teszi ki. Ugyanakkor, ha a mexikói italkultúráról esik szó, akkor többnyire mégis inkább a tequila jut az emberek - különösen a külföldiek - eszébe, hiszen népszerűsége az elmúlt években igencsak megnőtt úgy belföldön, mint szerte a világban. Ezt a termelési adatok is tükrözik, hiszen 2014-ben 2,4 millió hektoliter készült belőle, amely mennyiség közel másfélszerese a két évtizeddel korábbinak. (Ennek mintegy 30%-a került a hazai piacra és ez által a tömény szeszes italok sorában 40%-nyi részesedést tudhat magáénak.)

Ami a bor népszerűségét illeti, az évente piacra jutó összmennyiség szintén jelentősen emelkedik és a szakmai szervezetek azzal számolnak, hogy 2020-ra ötször akkora lesz, mint az ezredforduló elején (2000: 185 ezer hektoliter) volt. Ebben a növekedésben nagy szerepe van annak, hogy a hazai borok népszerűségének következtében az ország legjobb adottságú borvidékein (Baja California/Valle Ojos Negros, Coahuila/Parras, Querétaro/Ezequiel Montes) megélénkült a telepítési kedv, aminek eredményeként várhatóan megduplázódik a szőlőültetvények területe (2014: 3,6 ezer hektár). Ezek 90%-a Baja California államban van, ahol főleg az Ensenada város körüli völgyekben

A Monte Xanic Borászat éves szinten 50.000 palack bort készít. A portfóliót 14 féle bor teszi ki, amik négy borcsaládot alkotnak, melyekkel több nemzetközi díjat nyertek már.

termesztik elsősorban a Sauvignon Blanc, a Chardonnay, a Chenin Blanc, a Colombard, valamint a Cabernet Sauvignon, a Cabernet Franc, a Merlot, a Barbera, a Nebbiolo és a Zinfandel fajtákat.

Napjainkban a mexikói pincészetek éves termelése közel 200 ezer hektoliternyi és további mintegy 550 ezer hektoliter bor külföldről kerül az országba. Noha ez a mennyiség a lakosság összlétszámához képest nem tűnik számottevőnek, mégis figyelemre méltó, ha a többé-kevésbé rendszeres borfogyasztók számához

viszonyítódik, amely egy közelmúltbeli felmérés szerint nem éri el a 3 milliót, de nem több 10 milliónál azok száma sem, akik egyáltalán - még ha csak ritka alkalmanként is - fogyasztják ezt az italt.

A mexikói borok iránt az ezredforduló környékén kezdett ugrásszerűen nőni a hazai fogyasztók érdeklődése, amely persze nem volt előzmények nélküli, ugyanis a modernkori borkészítés kezdete az azt megelőző évszázad utolsó évtizedeiben már kezdetét vette. (A helyi borkultúra viszont sokkal régebbi múltra tekinthet vissza, hiszen a spanyol gyarmatosítók által az ország északi részén 1593-ban létrehozott első pincészet területein és néhány épületét még mindig használva ma is működik a Casa Madero borászat.) A visszhangos belföldi fogadtatásban részesült hazai borok először a kilencvenes évek közepén kerültek ki néhány pincészetből, amelyek a sikerek alapján komolyabb fejlesztésekbe kezdtek, illetve példájukat később még továbbiak is követték.

Arra, hogy a magasabb minőségű külföldi borokkal is sikerrel vehetik fel a versenyt, először az 1987-ben Ensenada városától észak-keletre (Valle de Guadalupe) létrehozott, akkor egy 20 hektáros ültetvényt magáénak tudó **Monte Xanic Borászat** szolgáltatott példát, amely két évre rá már meg is jelent a piacon egy fehérrel (Chenin Colombard). Jelenleg több mint 100 hektáron termesztenek 4 fehér és 6 kék szőlőt, amelynek terméséből évente mintegy 4,5 ezer hektoliter bort állítanak elő négy különböző minőségi kategóriában. Friss hír, hogy nemrég vásároltak 50 hektár új területet az eddigiek közelében (Ojos Negros). Csúcsboruk a Gran Ricardo (63% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Petit Verdot), amelynek 2011-es évjáratát a francia Gilbert & Gaillard 2015-ben aranyéremre (89 pont) találta méltónak. Évjáratonként 12.000 palack készül belőle. (Ára: 55 USD/palack.)

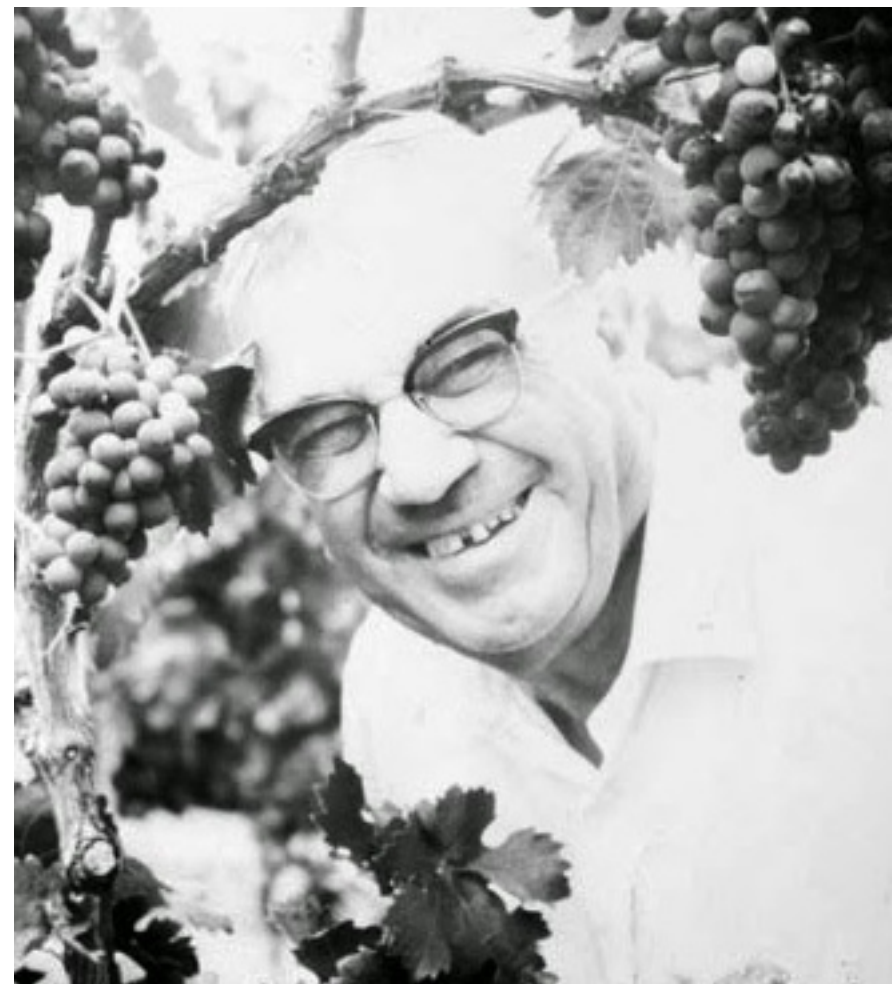
Dr. Hans Paul Backhoff Escudero
Technikai igazgató, borász, a Monte Xanic Borászat társalapítója

A később alapított borászatok közül újabban - a működését 2005-ben megkezdő - **Durand Viticultura** hívja fel magára a figyelmet, többek között azzal is, hogy az előbb említett tekintélyes borkalauz két borát is hasonlóképpen magasra értékelte (Icaro 2011: 88 pont, Ala Rota 2012: 90 pont). A szintén Ensenada város

Jose Luis Durand
talajdonos és borász

környékén, de csak 7 hektárnyi ültetvényen termesztett 10 szőlőfajtából (3 fehér, 7 kék) két minőségi kategóriában 6 féle bort készítenek évente összesen 250 hektoliter mennyiségben. Mindegyik kis tölgyfahordóban érlelődik és az első, a második és a harmadik töltésűek aránya egyaránt 1/3-adnyi. Cúcsboruk az Icaro (Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Petit Verdot, Petite Sirah), amelyből 15.000 palack készül évente. (Ára: 45 USD/palack.)

A legnagyobb mennyiséget - évente átlagosan 90 ezer hektoliternyit - az 1928-ban alapított **L.A. Cetto Borászat** állítja elő, amelynek 1.100 hektár termőterülete van négy különböző helyen (Valle de Guadalupe, San Vicente, San Antonio de las Minas, Tecate). Boraik skálája meglehetősen széles, hiszen hét termékkategóriában összesen 32 (10 fehér, 1 rozé, 20 vörös, 1 pezsgő) kerül forgalomba, bel- és külföldön egyaránt. Összesen 17 országba exportálnak, amelyek között 14 európai. Rendszeresen neveznek rangos nemzetközi borversenyekre, amelyeken eddig már közel négyszáz érmet sikerült szerezniük. Ezek sorából kiemelkedik a 2014-ben elnyert China Wine Awards három nagyaranya (Chenin Blanc 2013, Sauvignon Blanc 2013, Nebbiolo Reserva Privada 2011) és a Vinalies Internationales két aranya (Petit Sirah Reserva Privada 2009, Terra Don Luis Cetto 2010). Csúcsboruk az Ocho 5 (48% Ca-



Don Angelo Cetto
Az olaszországi Trento mellett született és 1924-ben érkezett Mexikóba.

#FEVINO:2015
Mexikó elsőszámú borseregszemléje

bernet Sauvignon, 24% Nebbiolo, 10% Petit Verdot, 9% Barbera, 9% Montepulciano), amelyet működésük 85. évfordulója alkalmából készítettek limitált mennyiségben. (Ára: 55 USD/palack.)

A mexikó borok elsőszámú seregszemléje a **FEVINO** (Festival del Vino Mexicano), amelyet november első hétvégéjén tartanak Mexikóvárosban, majd a hónap utolsó napján Guadalajarában. A legutóbbi alkalommal már 80 hazai borászat részvételével került rá sor és közöttük több olyan is volt, amelyik az elmúlt néhány évben lépett a piacra, vagy eddig kevésbé felkapott vidéken működik. A szakmai megítélés szerint boraik minősége nem hagy kívánni valót maga után és ha a mennyiség tekintetében még nem is jelentenek komoly versenytársat a tekintélyesebbeknek (L.A. Cetto, Casa Madero, Monte Xanic, Adobe Guadalupe, Casa de Piedra, Durand Viticultura, Hacienda La Lomita, Chateau Camou, Mogor Badán), az újdonságot kereső fogyasztók már komolyan odafigyelnek rájuk.

Terítéken a Karácsony

Az ünnepi asztal terítésének titkai

Nem egyszerű feladat évről-évre ünnepi hangulatot varázsolni a karácsonyi vacsoraasztalra. Ebben próbálunk pár könnyen megvalósítható ötlettel segíteni.

Szárított narancsszelet, fahéjrudak, fenyőág, méz-eskalács... klasszikusnak számító dekorelemek, mégis megunhatatlanok.

Zúzmókból, pozsgásokból, ágdarabokból könnyűszerrel nagyon megkapó asztaldíszt tudunk rögtönözni. Megunt poharaink külsejét egyszerűen fel tudjuk dobni, ha ferdén tartva arany festékbe mártjuk őket.

Az eltérő méretű mézeskalács csillagokból felépített és porcukorral behavazott fenyőfák jól harmonizálnak a poharakra illesztett mézeskalács dekorációval és a sötét csillagos szalvétákkal.

Arany evőeszköz, arany szélű tányér... hogy ne érezzük mesterkéltnek, ezért rózsaszín szalaggal, barackvirág színű minifenyővel és máshol akár giccsesnek is ható kézzel festett hivalkodó színű gömbökkel tudjuk harmónikussá varázsolni asztalunkat.

Nagyon szép eleganciót sugall a különböző geometriai formák ötvözése. Hullámos alátét tányér, koncentrikus körökkel díszített porcelánok és fenyőfákra asszociáló ezüst és vörös kúpok.
A rugórózsás szalvétagyűrű igazán megdobja az összképet.

A ritmikus szimetriát hivatott megtörni a tányérban elhelyezett ezüst színü toboz és a gyöngyökkel ékesített, körbehajlított ágacska. A bordó alátét stílusosan botnja meg a szürke eleganciát.

Kifejezetten vidám hangulatot adhatunk az ünnepi vacsorának ezzel piros szalvétából formált csokornyakkendővel és a keskeny terítőt díszítő tűztövis koszorúval.

Ragyogó öltet a csodás piros almákból és fenyőágakból összeállított fenyőfát megmintázó gúlák.

A puritán elegancia. Nagyon szépen mutat együtt az arany szegélyű tányér és a rajta elhejezett vászon szalvéta, amit még hangsúlyosabbá varázsol a spárgával átkötött fahéj és rozmaring szál.

A fatányérok és a szürke-natúr mintás terítő igazi skandináv hangulatot ad az ünnepnek, amit jól megtör a mosolygósan piros körte és a piros csíkos szalag.

A kevés néha több!
Nem kell méregdrágán
asztaldíszekre költenünk,
elég hogyha a fenyőfa
befaragásánál lehulló ágak
felhasználásával díszítjük
a tányérokat.

A mézeskalács szinte szerves része a karácsonyi hangulatnak, ezért tökéletes dekorációs eleme lehet az ünnepi asztalnak

A natúr, fehér, piros színkombináció és a minimalista dizájn igazi skandináv hangulatot terem.

Mókából sosem elég!
Apró ötlet a leguagyszerűbb és minimális
kellék szükséges hozzá

10+10 Karácsonyi recept

Megint eltelt egy esztendő, számos borvacsorán vagyunk túl a debreceni **Hotel Platán****** csapatával. Ideje lenne egy kicsit pihenni, de még mielőtt szögre akaszthatta volna a kötényét, arra kértük **Balogh Károly** mesterszakács konyhafőnököt, hogy az általunk kiválasztott 10 borhoz állítson össze, egy otthon is elkészíthető ünnepi menüsort....
...és szerencsénkre Karcsi kötélnek állt!

Citrus sóban pácolt lazac, passion gyümölcs velővel, kamillavirág gél, friss kerti salátákkal, cékla powder és bazsalikom olaj

Hozzávalók 4 fő részére:

- 0.3 kg Friss lazac
- 0.1 kg tengeri só
- 0.1 kg kristálycukor
- 1 db reszelt citromhéj
- 1 db reszelt lime héj
- 1 db reszelt narancshéj
- 5 szál apróra vágott édeskömény levél
- 1 kávéskanál rózsabors
- 1 evőkanál apróra vágott snidling
- 1 db friss cékla
- 1.1 kg friss mesclun saláta
- 2 db maracuja

»

Dresszing:
- 1.1 L olívaolaj
- ½ Db citrom leve
- Só, bors

Bor ajánlat:
Tokaj Kereskedőház
Tokaji Cuvée (száraz)
2014

Bazsalikom olaj:
- 0.05 kg friss bazsalikom
- 0.2 dl olívaolaj

A sót, cukrot, rózsaborsot, apróra vágott édeskömény levelet és reszelt citrusok héját egy tálban jól összekeverem és az előkészített lazacot betakarjuk vele, lefóliázva egy éjszakára hűtőbe tesszük. Közben a céklát megtisztítjuk, és vékony szeletekre vágjuk és 80 C-os sütőben kiszárítjuk, ha kész megőröljük.

A bort feltesszük főni és felére beforraljuk, közben 0.2 L vizet felteszünk főni porcukorral, ha felforrt beletesszük a kamilla virág filtereket és letakarva hagyjuk, 20 percig utána leszűrjük és hozzáadjuk a borhoz és együtt 2 dl –re beforraljuk. A kész redukciót jól kiforraljuk az agar-agarral és utána kiöntjük egy fém edénybe hűtőbe tesszük addig, amíg megszilárdul, utána kézi turmixgéppel leturmixoljuk.

Az olívaolajt és a friss citrom levét sóval, borssal jól elkeverjük.
Az olívaolajt felhevítjük és a bazsalikomleveleket ropogósra sütjük, benne utána leszűrjük, és az olajt hagyjuk kihűlni utána turmixoljuk le a ropogós bazsalikom levelekkel.

A lazacot jól lemossuk a só páctól, szárazra töröljük, és apró kockára vágjuk sóval, borssal, apróra vágott snidlinggel, kevés bazsalikom olajjal ízesítjük, tányér közepére halmozzuk egy fém karika segítségével és a friss maracuja gyümölcsvelőt elhelyezzük a lazacon a kamillavirág gél-el együtt. A friss salátát dresszinggel átforgatjuk és ízlésesen elhelyezzük a tányéron és a végén az egész tányért megszórjuk céklaporral.

Vichyssoise édes köménnyel és sült süllővel

Hozzávalók 4 fő részére:

- 0.1 kg vaj
- 3 db shallots hagyma
- 1 nagy szál apróra vágott póréhagyma (csak a fehér része)
- 0.15 L fehérbor
- 0.3 kg hámozott és kockára vágott burgonya
- 1.5 L zöldségalaplé
- 0.5 L tejszín
- Só, bors
- 2 evőkanál apróra vágott snidling
- 1 evőkanál citromos olívaolaj
- 0.1 kg friss kockára vágott uborka
- 0.1 kg friss kockára vágott angol zeller
- 1 db szeletelt édes kömény
- 1 gerezd citrom leve

Ropogós süllő szelet:

- 4 db süllő szelet
- 1 evőkanál olívaolaj
- Só
- 0. 05 kg vaj
- 1 citrom gerezd
- 1 ek apróra vágott édes kömény levél

Bor ajánlat:

Belward Pincészet
Chardonnay CLASSIC
2013

A vajon a shallots hagymát, póréhagymát megdinszteljük, borral felengedjük, teljesen elfőzzük, hozzáadjuk, a burgonyát sózzuk, borsozzuk és felengedjük zöldségalaplével és addig főzzük, amíg a burgonya meg nem fő. A levest turmixszoljuk hozzáadjuk a tejszínt és tovább főzzük 5- 10 percig. Hűtőbe tesszük, és jól lehűtjük egy éjszakán át.
Az édesköményt mandolin szeletelővel vékonyan leszeleteljük, jeges vízbe tesszük, tálalás előtt leszűrjük és az összes zöldséggel, olívaolajjal és friss citrom levével átforgatjuk, sózzuk, borsozzuk.
A süllő szeleteket bőrével lefele forró serpenyőben ropogósra sütjük ha ¾ ig átsült megfordítjuk és egy darab vajat adunk hozzá és félre húzzuk a serpenyőt friss citromlével és apróra vágott édeskömény levéllel megszórjuk.

A zöldségeket a mélytányér közepébe helyezzük, rátesszük a süllő szeleteket és végül a ropogós édesköményt, felengedjük a hideg levessel és megszórjuk apróra vágott snidlinggel, citromos olívaolajjal tálaljuk.

Belward
IRSAI OLIVÉR

Körte carpaccio gorgonzolával, dióval, mézes rozmaringos öntettel és friss salátákkal

Hozzávalók 4 fő részére:

- 4 db kisebb körte
- 1 csipet sáfrány
- 0.1 kg barnacukor
- 1 db fahéj
- 3 db szegfűszeg
- 1 kávéskanál friss gyömbér
- 0.05 kg Gorgonzola sajt
- 0.05 kg dióbél
- 1 csipet barnacukor
- 1 db Endívia saláta
- 1 db radicchio saláta
- 1 db mini római saláta
- 0.05 kg mini parajlevél

Mézes rozmaringos öntet:

- 2 evőkanál méz
- 0.2 l olívaolaj
- 1 db citrom leve
- 1 szál friss rozmaring levél apróra vágva
- Só, bors

A körtéket meghámozzuk és vízbe feltesszük főni a fűszerekkel együtt és lassú tűzön puhára főzzük, ha kész hagyjuk a levében kihűlni.

A dresszinghez összekeverjük az összes hozzávalót és tálalásig félre tesszük.
A diót serpenyőben megpirítjuk a barnacukorral együtt.

A hideg körtét hajszálvékonyra szeleteljük és a tányért körbe rakjuk vele, erre tesszük a gorgonzola sajtot, diót és az előkészített salátákat, amit tálalás előtt átforgatunk a dresszinggel.

Bor ajánlat:
Belward Pincészet
Irsai Olivér CAMPUS
2015

Ropogós sült libamáj burgonya kérgen sütve szotírozott parajjal, vargánya gombával, pácolt körtével, sáfrányhabbal és borsó csírával

Hozzávalók 4 fő részére:

- 0.3 kg libamáj
- 1 db burgonya
- Só, frissen őrölt feketebors
- 1 csipet szerecsendió
- 0.05 kg vaj
- 1db shallots hagyma apróra vágva
- 0.1 kg friss parajlevél
- 2 db friss vargányagomba
- 0.1 L olívaolaj
- 1 szál rozmaring
- 1 gerezd fokhagyma
- Borsócsíra
- Céklalevél

Pácolt körte:

- 1 db körte
- 0.2 L fehér száraz bor
- 0.05 kg barnacukor
- 1 kisebb db fahéj
- 4 db szegfűszeg
- 2 szál kakukkfű
- 1 db ánizs

Sáfrányhab:

- 0.05 L fehér száraz bor
- 0.15 L zöldségalaplé
- 0.2 L tejszín
- 1 g sáfrány
- só, bors
- 1 kávéskanál cukor

Bor ajánlat:
Tokaj Kereskedőház
Tokaji Prémium Furmint (száraz)
2014

A libamájat 2-3 cm vastagra szeleteljük, közben egy kisebb burgonyát meghámozunk, vékonyan leszeleteljük. A hideg libamáj szeleteket sózzuk, borsozzuk és a szeletelt burgonyával betakarjuk mind két oldalát forró serpenyőben ropogósra sütjük és előmelegített 160 °C-os sütőben készre sütjük. A körtét meghámozzuk és a fűszeres borban megfőzzük, ha kész hagyjuk a borban kihűlni. A bort, zöldségalaplevet, cukrot és a sáfrányt feltesszük, főni utána hozzáadjuk a tejszínt és tovább főzzük, 5 percig utána leszűrjük egy szifonba és két patront beletekerünk jól felrázva melegen tartjuk tálalásig. Vajon a hagymát megdinszteljük, és a parajt hozzáadjuk sóval, borssal és szerecsendióval ízesítjük. Forró serpenyőben a félbevágott vargányagombát megpirítjuk, ha kész hozzáadjuk a gerezd fokhagymát, friss rozmaringot és végül a vajat. Egy mélytányér közepébe halmozzuk a parajt, ráhelyezzük a ropogós libamáj szeletet, vargányagombát és végül a cikkekre vágott körtét. Sáfrányhabot ízlésesen mellé nyomjuk és salátával és borsócsírával tálaljuk.

Tokaj
Kereskedőház
Furmint
Száraz / Dry

Kenyérkéregben sült rosé sertés szűz csirke mousse-al töltve zeller krémmel, mangolddal, Anna burgonya, grill shallots hagyma, római köményes répahabbal

Hozzávalók 4 fő részére:

Sertés szűz kenyér kéregben:
- 4 db tramezzini fehér kenyérszelet
- 0.6 kg sertés szűz
- 0.15 kg darált csirkemell
- 0.15 L tejszín
- Só, bors
- 4 szál friss kakukkfű
- 0.2 kg vaj
- 0.15 L olívaolaj

Zellerkrém:
- 2 db zellergumó
- 1 evőkanál cukor
- Só
- 0.1 kg vaj

Mangold:
- 4 nagyobb mangold levél
- 0.1 L olívaolaj
- Só, bors
- 1 csipet kristálycukor
- 1 gerezd citrom

Anna burgonya:
- 1 db burgonya
- 0.02 L Olívaolaj
- Só, bors

Grill shallots hagyma:
- 4 db shallots hagyma
- 0.3 L húsleves
- 0.05 kg vaj
- 1 szál kakukkfű
- 1 csipet szemes bors
- 1 gerezd fokhagyma
- Só, bors

Amarillo répakrém:
- 4 db amarillo répa
- 1 evőkanál cukor
- Só, bors
- 0.1 kg vaj

Római köményes répahab:
- 0.05 L étolaj
- 1 kávéskanál római egészkömény
- 1 kisebb fej hagyma apróra vágva
- 4 db sárgarépa
- Só, bors
- 1 evőkanál kristálycukor
- 0.4 L tejszín
- 0.1 kg vaj kockázva

Bor ajánlat:
Tokaj Kereskedőház
Tokaji Kővágó Furmint (száraz)
2014

A darált csirkemellhez hozzáadjuk sót, borsot, tejszínt és az apróra vágott kakukkfüvet és jól kikeverjük.

Az előkészített sertés szüzet sózzuk, borsozzuk és Folpack segítségével szorosan feltekerjük és a végeit jól megtekerve kis szaloncukrokat formázunk belőle, utána 65 C-os vízfürdőbe tesszük 50 percre.
Ha kész a sertés szűz hideg vízbe tesszük és hagyjuk, jól lehűlni utána kibontjuk és félre tesszük addig, amíg a tramezzini kenyeret a csirkemell farce-al megkenjük egyenletesen és ráhelyezzük a sertés szüzet és feltekerjük jó szorosan.

Vajban körbepirítjuk a kenyeret vigyázva, hogy ne égjen meg és utána előmelegített 180 C-os sütőben készre sütjük kb 15-20 perc.

Az előkészített kockára vágott zellert feltesszük főni sóval, cukorral, ha megfőtt leszűrjük és thermomixerben hideg vaj hozzáadásával krémesre turmixszoljuk tálalásig melegen tartjuk.

Az olajt felhevítjük, beletesszük a római köményt és hagyjuk kipattogzani, hozzáadjuk, a hagymát pár percig tovább pároljuk, hozzáadjuk a felszeletelt répát, cukrot, tejszínt, ha kész leszűrjük és thermomixerben vaj hozzáadásával krémesre turmixszoljuk, szifonba öntjük, beletekerünk két patront és jól felrázva tálalásig melegen tartjuk.

A burgonyát meghámozzuk és vékonyan leszeleteljük és félig egymást takarva egy körformát csinálunk, forró serpenyőben mind két oldalát ropogósra sütjük. Az egész shallots hagymákat a fűszerekkel és a vajjal megfőzzük, ha kész hagyjuk kihűlni benne. A hagymákat kettévágjuk sóval, borssal ízesítjük, grillezzük.
Forró serpenyőben a csíkokra vágott mangold leveleket megfonnyasztjuk sóval, borssal és kevés cukorral ízesítjük friss citromlevet adunk hozzá azonnal tálaljuk.

A zellerkrémet, Anna burgonyát, mangoldot, grill shallots hagymát ízlésesen tálaljuk a sertés szüzet kettévágjuk, és a közepére tesszük és répa habbal tálaljuk.

Bélszín steak fűszeres vörösboros redukcióval, burgonya textúrákkal, zöldségekkel és vargánya gombás sabayonnal

Hozzávalók 4 fő részére:
- 0.7 kg bélszín
- Só, bors
- 0.05 L olívaolaj
- 0.1 kg vaj
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 szál friss kakukkfű

A bélszínt sózzuk, borsozzuk forró serpenyőben kérgezzük, vajat, gerezd fokhagymát, friss kakukkfüvet adunk hozzá és előmelegített 160 °C-os sütőben kívánt állagúra sütjük, ha kész kb 10. percig letakarva pihentetjük.

Fűszeres vörösboros redukció:
- 0.5 L vörösbor
- 0.02 L olívaolaj
- 2 szál friss kakukkfű
- 5 szál friss tárkonylevél
- 0.3 L csirkealaplé
- 2 db shallots hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 5 fej csiperkegomba
- 5 szem feketebors
- 0.06 kg vaj

Az olajon megpirítjuk a hagymát, fokhagymát, gombát hozzáadjuk a sót, borsot, friss kakukkfüvet, pirítsuk addig, amíg aranybarna lesz, utána öntsük fel vörösborral és tegyük hozzá a friss tárkonyt és főzzük sziruposra, adjuk hozzá a csirke alaplevet és lassú tűzön forraljuk felére, tálalás előtt vajjal dúsítjuk.

Anna burgonya:
- 1 db burgonya
- 0.02 L Olívaolaj
- Só, bors

A burgonyát meghámozzuk és vékonyan felszeleteljük és félig egymást takarva egy körformát csinálunk, forró serpenyőben mind két oldalát ropogósra sütjük.

Burgonya krém:
- 0.5 kg burgonya
- 0.15 kg vaj
- Só, bors

A burgonyát feltesszük főni, ha kész áttörjük és olvasztott vajjal krémesre keverjük, sózzuk, borsozzuk.

»

Kacsazsírban sült rozmaringos kocka burgonya:

- 0.2 kg burgonya 1X1 cm-re vágva
- 0.1 kg kacsazsír
- Só, bors
- 1 szál friss rozmaring
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál friss apróra vágott petrezselyem zöld

A kockára vágott burgonyát feltesszük főni, ha felfőtt leszűrjük és hagyjuk kigőzölődni, ha lehűlt forró kacsazsírban lassan rázogatva arany barnára sütjük, végül hozzáadjuk a friss rozmaringot és a gerezd fokhagymát végül apróra vágott petrezselyemzölddel megszórjuk.

Szotírozott zöldségek:

- Baby sárgarépa
- Pagoda karfiol
- Friss kelbimbó
- Baby cukkini
- Grill lilahagyma

A zöldségeket előkészítjük forró vízben blansírozzuk tálalás előtt vajban megfuttatjuk sóval, borssal ízesítjük.

Vargánya gomba sabayon:

- 4 db szárított vargánya gomba
- 0.2 L csirkealaplé
- 0.1 kg vaj
- 3 db tojás sárga
- Só, bors

A csirke alaplevet a vargányagombával beforraljuk ¼-re. A tojás sárgát gőz felett a redukcióval habosra verjük, és végül hozzáadjuk a tisztított vajat sózzuk, borsozzuk.

Tálalás: A burgonya krémet a tányér közepére helyezzük a bélszínt a tetejére és a vajas zöldségekkel ízlésesen körbe rakjuk a steak-et, vörösboros szósszal és sabayonnal tálaljuk.

Bor ajánlat:

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Áldás Egri Bikavér
2012

Harcsa steak füstös kápia paprika krémmel, fűszeres lilahagymás borredukcióval, sült rozmaringos pirított burgonyával, amarillo répakrémmel, bazsalikom olajjal

Hozzávalók 4 fő részére:
- 0.7 kg harcsa filé
- Só, bors

Füstös kápia paprika krémmel:
- 0.1 L olívaolaj
- 2 db shallots hagyma
- 4 db kápia paprika
- 1 gerezd fokhagyma
- 0.1 L száraz bor
- Só, bors
- 2 kávéskanál smoked paprika

Rozmaringos pirított burgonya:
- 4 db nagyobb burgonya
- 0.05 kg vaj
- Só, bors
- 1 szál friss rozmaring
- 0.03 kg vaj

Bazsalikom olaj:
- 0.05 kg friss bazsalikom
- 0.2 dl olívaolaj

Lilahagymás borredukció:
- 0.5 L vörösbor
- 2 szál friss kakukkfű
- 4 db borókabogyó
- 4 db kisebb lilahagyma apróra vágva
- 1 gerezd fokhagyma
- 5 szem feketebors
- 0. 05 kg barnacukor
- 0.06 kg vaj

Amarillo répakrém:
- 4 db amarillo répa
- 1 evőkanál cukor
- Só, bors
- 0.1 kg vaj

A kápia paprikákat olajjal bedörzsölöm, sózom és előmelegített 220 °C-os sütőben feketére sütöm, utána egy edénybe teszem, azonnal lefóliázom és hagyom állni kb. 20 percig, lehúzzuk a héját és a magvakat eltávolítjuk.
Az olívaolajon megfuttatom, a hagymát hozzáadom a grillezett paprikát, sót, borsot, fokhagymát és zsírjára pirítom, hozzáadom a bort és teljesen elfőzöm, megszórom füstölt paprikával, felengedem egy kis vízzel és jó sűrűre beforralom és utána krémesre turmixszolom. Közben a vörösbort felteszem főni a vaj kivételével és 1/4 –re beforralom, ha kész kivesszük a fűszereket és végül hozzáadjuk a hideg kockára vágott vajat.

A répát feltesszük főni sóval, cukorral, ha kész leszűrjük, vajjal thermomixerben krémesre turmixszoljuk.

A 1 cm-es vastag szelet burgonyákat 4 cm-es átmérőjű kerek kiszúróval kiszúrjuk, vákuumzacskóba tesszük, sózzuk, borsozzuk, vajat és rozmaringot teszünk hozzá és vákuumoljuk. 90 °C-os vízfürdőben kb. 15-20 percig főzzük, forró serpenyőben arany barnára pirítjuk a végén friss rozmaringot és vajat adunk hozzá azonnal tálaljuk.

Az előkészített harcsafilét Folpack segítségével feltekerjük és a két végét szorosan megtekerve kis szaloncukorformákat csinálunk 55 °C-os vízfürdőben 15-20 percig főzzük, ha kész olívaolajjal meglocsoljuk. Az olívaolajt felhevítjük és a bazsalikomleveleket ropogósra sütjük, benne utána leszűrjük, és az olajt hagyjuk kihűlni utána turmixszoljuk le a ropogós bazsalikom levelekkel.

A burgonyákat, paprikakrémet, répakrémet ízlésesen elrendezzük a tányéron, középre tesszük a harcsa filét és leöntjük a lilahagymás borredukcióval, bazsalikom olajjal díszítjük.

Bor ajánlat:

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

Montenuovo Cuvée

2009

6 levendulás ropogós libamell burgonya krémmel, fügével, sült céklával, grill shallots hagymával

Hozzávalók 4 fő részére:
- 4 db libamell
- Só, bors
- 2 kávéskanál római egész kömény
- 1 kávéskanál szárított levendula
- 1 kávéskanál őrölt koriander

Bor ajánlat:
Gere Tamás és Zsolt Pincészet
Villányi Franc
2011

Burgonya krém:
- 0.5 kg burgonya
- 0.15 kg vaj
- Só, bors
- 4 db friss füge
- 1 evőkanál barnacukor
- 2 db piros baby cékla
- 2 db sárga baby cékla
- 0.05 L olívaolaj
- Só, bors
- 0.03 kg vaj
- 1 szál kakukkfű

Az előkészített libamelleket sózzuk, borsozzuk, vákuumzacskóba tesszük egy szál kakukkfűvel és 55 °C-os vízfürdőbe rakjuk 50 percig, ha kész jeges vízbe tesszük.
A kész libamellek bőrős részét ropogósra elősütjük, mikor kész megszórjuk a fűszerekkel és előmelegített 180 °C-os sütőben 55 °C-os maghőmérsékletig sütjük, utána pihentetjük kb. 10 percig. A burgonyát feltesszük főni, ha kész áttörjük és olvasztott vajjal krémesre keverjük, sózzuk, borsozzuk.
Az előkészített céklákat egy alufóliára tesszük, sózzuk, és olajjal meglocsoljuk, becsomagoljuk és 160 °C-os sütőben készre sütjük, ha kész meghámozzuk és cikkekre vágjuk forró olajon megpirítjuk só, bors, kakukkfű hozzáadásával és végül vajat adunk hozzá félretesszük . A friss fügét kettévágjuk és barnacukorba mártjuk és serpenyőben karamellizáljuk.
Az egész shallots hagymákat a fűszerekkel és a vajjal megfőzzük, ha kész hagyjuk kihűlni benne. A hagymákat kettévágjuk sóval, borssal ízesítjük, grillezzük.

A Burgonyakrémet a tányéron kanállal kihúzzuk, köré helyezzük a céklákat, grill hagymát és a fügét. A libamellet középen hosszában kettévágjuk és a köret mellé helyezzük pecsenyelével tálaljuk.

Csokoládé cremeux extra szűz olívaolajjal, maldon sóval, vaníliás borsos cseresznye kompóttal

Hozzávalók 4 fő részére:

- 90 g 60 % keserű csokoládé
- 125 g tej
- 60 g tejszín
- 2 db tojás sárga
- 45 g kristálycukor
- 0.3 L extra szűz olívaolaj (gyümölcsös jellegű)
- 1 kávéskanál maldon só

Vaníliás borsos cseresznye kompót:

- 0.2 kg cseresznye
- 0.2 l száraz vörösbor
- 0..05 kg barnacukor
- 1 rúd bourbon vanília
- 1 csipet fahéj
- 1 csipet szegfűszeg
- 1 kávéskanál durvára őrölt fekete bors
- 1 kávéskanál apróra vágott friss gyömbér

A cseresznye kompót hozzávalóit egy forraló edénybe tesszük, és lekvár sűrűségűre beforraljuk, hagyjuk kihűlni.

A tejet, tejszínt a cukor felét felforraljuk, közben a tojás sárgákat a maradék cukorral habosra verjük. A tejes tejszínt lassan hozzáöntjük a tojáshabhoz folytonos kevergetés mellett és gőz felett 81 °C-ig habosra verjük. A meleg krémet a csokoládéra öntjük, és turmixgéppel krémesre keverjük, utána tegyük hűtőszekrénybe legalább 12 órára.

A cseresznye kompótot a tányér közepére helyezzük, rá kanalazunk egy gombóc csokoládé cremeux-ot, maldon sóval megszórjuk és extra szűz olívaolajjal leöntjük.

Bor ajánlat:
Bock Pincészet
Bock Villányi Cuvée
2011

BOCK
20 11
Villányi
BOCK CUVÉE

Tárkonyos fehércsokoládé krém aszalt fügével, diós grillázzsal és akácméz meringue-val

Hozzávalók 4 fő részére:
- 90 g fehér csokoládé
- 50 g vaj
- 125 g tej
- 60 g tejszín
- 2 db tojás sárgája
- 45 g kristálycukor
- 5 szál friss tárkonylevél

Aszalt füge:
- 4 db aszalt füge
- 0.1 L Tokaji édes bor
- 1 db csillag ánizs
- ½ Narancs héja

Dió grillázs:
- 0.05 kg dió
- 0.1 kg cukor

Akácméz meringue:
- 2 db tojás fehérje
- 60 g cukor
- 60 g akácméz

Bor ajánlat:
Tokaj Kereskedőház
Késői Sárgamuskotály (édes)
2014

A tejet és a tejszínt forráspontig melegítjük, beletesszük a friss tárkonyt és lefedve hagyjuk állni 20 percig utána, leszűrjük, közben a tojás sárgáját a cukorral habosra felverjük és a tejes tejszínt fokozatosan hozzáadva elkeverjük 80 °C –ig melegítjük folytonos kevergetés mellett. A forró krémet a vaj és a csokoládéra öntjük, turmix géppel simára keverjük legalább 8 órára hűtőbe tesszük.

Az édes bort felforraljuk a fűszerekkel és leöntjük az aszalt fügéket és hagyjuk kihűlni a borban.

A diót apróra daraboljuk, egy szilikon lapra tesszük, közben karamellt készítünk, ha kész ráöntjük a dióra és hagyjuk kihűlni, porrá őröljük, utána szilikon lapra szitáljuk egy vékony réteget és 180 °C -os sütőben sütjük addig, míg össze nem áll.

A szobahőmérsékletű tojásokat félig felverjük közben a cukrot és az akácmézet megolvasztjuk addig, amíg el nem éri a 115 °C -ot max sebességre kapcsoljuk a

habverőt és folyamatosan hozzáadjuk a forró cukorszirupot és addig keverjük, amíg szobahőmérsékletű lesz a hab. A habot habzsákba rakva kis csepp alakú formákat nyomunk egy zsírpapírral bélelt tepsire 100 °C -on 3-4 órán át szárítjuk.

A csokoládékrémből egy gombócot a tányér közepére teszünk, mellé helyezzük a cikkekre vágott aszalt fügét grillázs darabokat szúrunk a csokoládékrémbe és habcsókkal díszítjük.

AJÁNLOTT BOROK

BELWARD PINCÉSZET

Irsai Olivér 2015 CAMPUS
Intenzív illat és zamatvilágú borainkat a szőlőből származó elsődleges aromaanyagok megőrzésével készítettük. A palackba töltés során arra törekedtünk, hogy átadhassuk Önöknek azt az élményt, melyet nekünk a táj, a szőlő és a bor nyújt nap mint nap újra, ezzel kapcsolatos elfoglaltságaink közben.

Fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C

Chardonnay Barrique 2013 CLASSIC
Kési szüretelésű, töppedt szemeket is tartalmazó szőlőfürtökből készült, Chardonnay borunkat finom seprőn érleltük, új-hordóban ászkoltuk, majd a palackba zárva érleltük. Reményeink szerint így e klasszikus Chardonnay folyamatosan fejlődve egyedi élményt nyújt minden kortyban.

Fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C

TOKAJ KERESKEDŐHÁZ

Tokaji Cuvée Száraz 2014
Világos zöldessárga szín. Illatában tiszta, az évjáratra jellemző hűsítő jelleg, szép gyümölcsösség, mangó és grapefruit, pici füstösséggel és vibráló tavaszi virágokkal. Kóstolva a Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály házasításának komplex ízvilága érezhető. Illatát harmonikus íze követi, folyamatos gyümölcsösséggel, mangós frissességgel és szép kivis lezárással. Friss, könnyed, tiszta, nem tolakodó, a szájat szépen betöltő, remek savcukor-alkohol egyensúly és kerek komplexitás jellemzi.

Fogyasztási hőmérséklet: 10 °C

Tokaji Prémium Furmint Száraz 2014
Illatában a tiszta Furmint karakter, a finom citrusos jegyek és a hordós érlelésből adódó leheletnyi füstös jelleg köszön vissza. A mádi dűlők adják a bor ásványos karakterét, a tarcali Szarvas dűlőnek köszönhetően megjelennek a virágos jegyek és a tolcsvai dűlők adta gyümölcsösség is. Ízében karakteres ásványosság, fűszeres aromák, kerek savak érezhetők, melyeket hosszú lecsengés kíséri.

Fogyasztási hőmérséklet: 12 °C

Tokaji Kővágó Furmint Száraz 2014
A borban található körte és birs karakter szépen keveredik a Furmint szőlő zamataival, melyet kiegészít a mádi Kővágó dűlő ásványossága. Az újhordós erjesztésnek és érlelésnek köszönhetően ízében és illatában a leírt jellegek fokozottan jelennek meg. Nagytestű, hosszú lecsengésű bor.

Fogyasztási hőmérséklet: 12 °C

BOCK PINCÉSZET

Bock Cuvée 2011
A pince zászlós bora, mely egy bordeaux-i típusú házasítás: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%) és Merlot (10%). 24 hónapig új, kisméretű tölgyfahordóban, majd a hordós érlelést követően legalább 3 évig palackban fejlődik. Mély, sötét intenzitású, bíborba hajló sötétvörös színárnyalat jellemzi. Bársonyos, nagy testű bor, illatában érett cseresznye, dohány érezhető, ízében a túlérett gyümölcsök mellett a csokoládé és a vanília jelenik meg.

Fogyasztási hőmérséklet: 17-18 °C

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT PINCÉSZETE

Villányi Franc 2011
Illatában az erdei gyümölcsök, az ibolya, a hordós jegyek és a mineralitás sokszínűsége ejt rabul. Ízében már a ribizli lágy savanykássága, és a terroir azaz a mineralitás kerül előtérbe. Szép tanninstruktúra, korrekt sav és hosszú utóíz teremti meg az összhangot. Bár még életének elején jár, arányaiban kifogástalan bor került palackba.

Fogyasztási hőmérséklet: 16-18 °C

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

MONTENUOVO Cuvée 2009
A Vylyan birtokbora a fajsúlyos és a lendületesen gyümölcsös házasítások közötti arany középúton jár. Tartalmas, sokrétű, mély világában a fajták szép összhangot alkotnak. A gyümölcsösség vezette gazdag, buja illat a kóstoláskor fűszeres jegyekben (grillázs, kakaó, puncs) teljesedik ki.
Nemes, akár a névadója, Montenuovo Nándor herceg, akihez a XX. század elején birtokunk egy része tartozott.

Fogyasztási hőmérséklet: 16-17 °C

ST. ANDREA SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

ÁLDÁS Egri Bikavér 2012
Lendületes, határozott karakterű, zamatos bikavér öt szőlőfajtából. Vibráló gyümölcsök, kellemes fűszerek kavalkádja. Kedvesen rusztikus, bársonyos lecsengés. Fajtánként spontán és beoltva erjedt, 19 hónapig érett vegyes hordóban.

Fogyasztási hőmérséklet: 16-18 °C

TOKAJ KERESKEDŐHÁZ

Tokaji Késői Sárgamuskotály Édes 2014
Színében halvány zöldessárga. Illata akácvirág és friss, üde muskotály virágzása, benne pici botrytis. Ízben krémes jelleg, a virágok mellett megjelennek a citrusok és a túlérésből adódód botrytis, végén barack és menta jelenik meg. A kerek savak hosszan, szépen, kiváló egyensúlyban tartják. Igazi nemes Tokaji késői szüretelésű édes bor.

Fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C

Filmszemle

A legjobb borsztorik

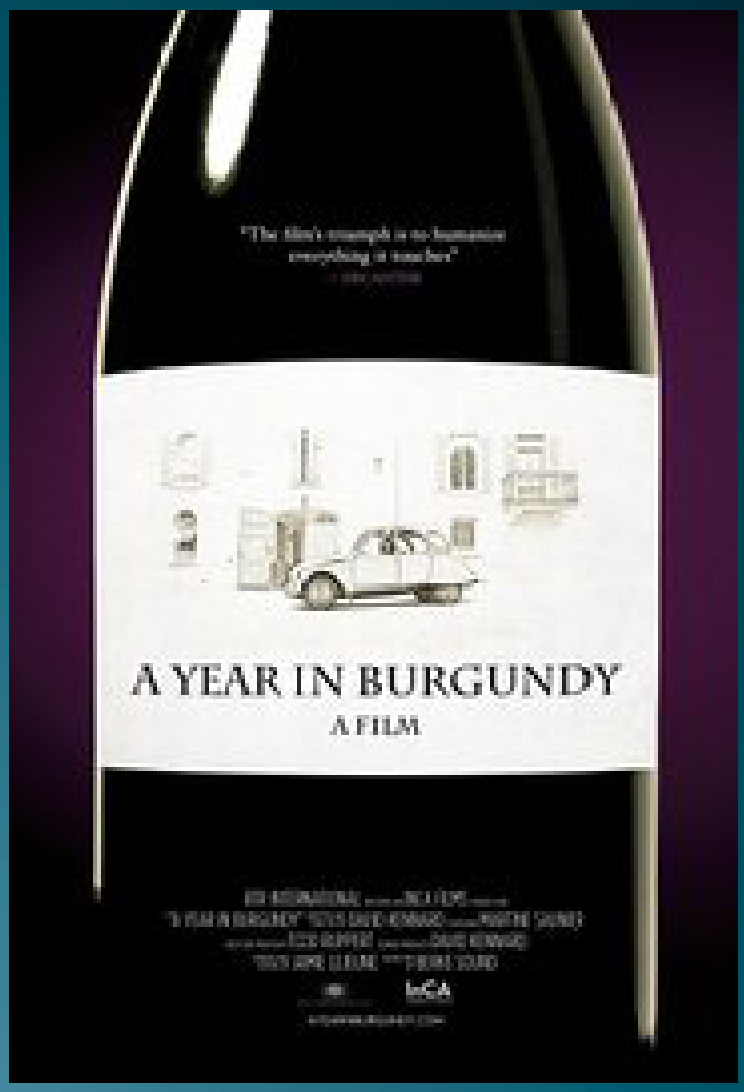
Lassan beköszöntenek a hideg esték és a késő őszi üldögéléseket a diófa, vagy a lugas alatt felváltják a benti programok. De egy igazi borkedvelő ilyenkor sem szívesen mond le a vacsora utáni borozgatásról. Ehhez remek társ lehet egy jó lemez, egy izgalmas könyv, vagy egy kiváló filmalkotás... és ha ráadásul olyan könyvet, filmet választunk, aminek fő, vagy mellék-témája a bor, nos, akkor még egy okkal több okunk van egy újabb pohár kitöltésére ;)

This Earth Is Mine [imdb: 6,5]
amerikai dráma
1959

Elizabeth (**Jean Simmons**), 1931-ben érkezik Angliából Kaliforniába, hogy találkozzon unokatestvérével akivel házasságot kell kötnie, hogy a családi gazdaságot erősítsék a friggyel. Egy másik unokatestvére, John Rambeau (**Rock Hudson**), nem ért egyet a házassági tervvel, tájékoztatja a lányt, hogy ő is feleségül vehetné és így is megszilárdíthatnák a családi borgazdaságot. Intrikák és románcok színesítik az alkoholtilalom idején játszódó történetet...

Santa Vittoria titka [imdb: 7,5]
(The Secret of Santa Vittoria)
amerikai háborús filmdráma
1969

Fabio della Romagna óriási hírrel rohan haza, Santa Vittoria városkájába. A főtéren kihirdeti, hogy Benito Mussolininak, a zsarnoknak vége. Nem igen értik ezt Santa Vittoria együgyű és bohókás lakói, mint a birkák, hallgatnak. Bombolini (**Anthony Quinn**), a helybéli korcsmáros, ennek örömére, s no persze, annak örömére is, hogy a félkegyelműek hirtelen megválasztják polgármesternek, meghívja a népét egy pohár borra. Rosa, a felesége, temperamentumos nagyasszony, ízig-vérig olasz, kiveri részeg férjét és a csőcseléket a házából. Santa Vittoria szabad városkáját azonban beárnyékolja a következő hír, miszerint hamarosan jönnek a németek. Bombolini rendkívüli városgyűlést hív össze, újra választja hirtelen a városi tanácsot, s arról tanácskoznak, vaj'miért jönnek a németek. Hát a borért. Santa Vittoria jó kis vörös, testes boráért. No, erre összefutott Bombolini faluja apraja-nagyja, hogy közösséggé formálódjanak, s elrejtsék Santa Vittoria titkát...

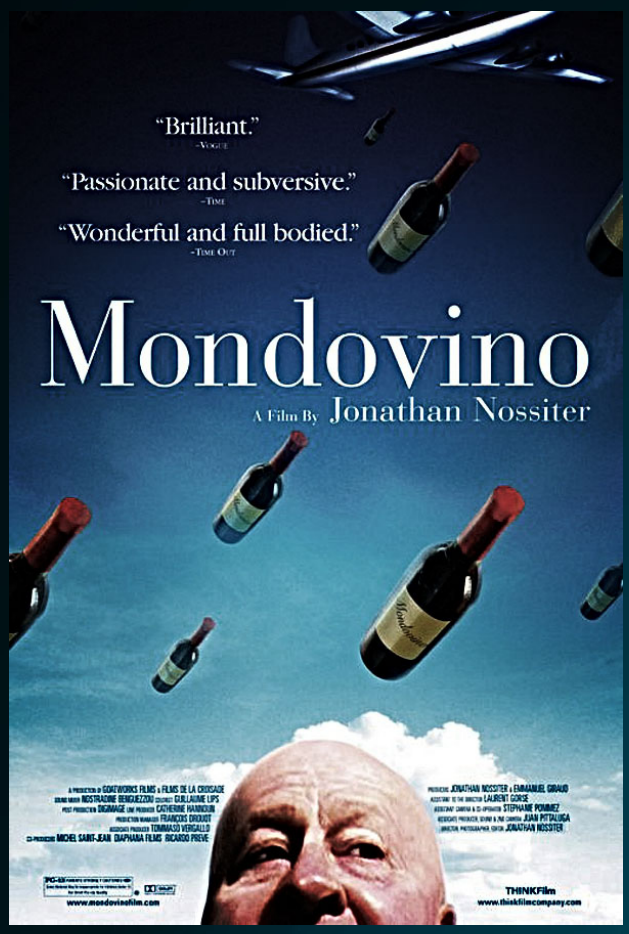


A Year in Burgundy [imdb: 6,9]
amerikai-francia dokumentumfilm
2013

A film egy éven keresztül hét burgundiai borászat mindennapjait követi nyomon. Mi múlik egy évjáraton? Hogyan jelenik meg a termőhely a borokban? Milyen utatjár be a szőlő a palackig? Többek között ezekre a kérdésekre is választ kapunk a filmből. Megtudjuk, hogy minden palack bor egy igazi időkapszula, hiszen egy év minden percének a lenyomata megtalálható benne. A 2011-es évjárat minden örömét, drámáját megismerhetjük a ezen a fantasztikus francia borvidéken.

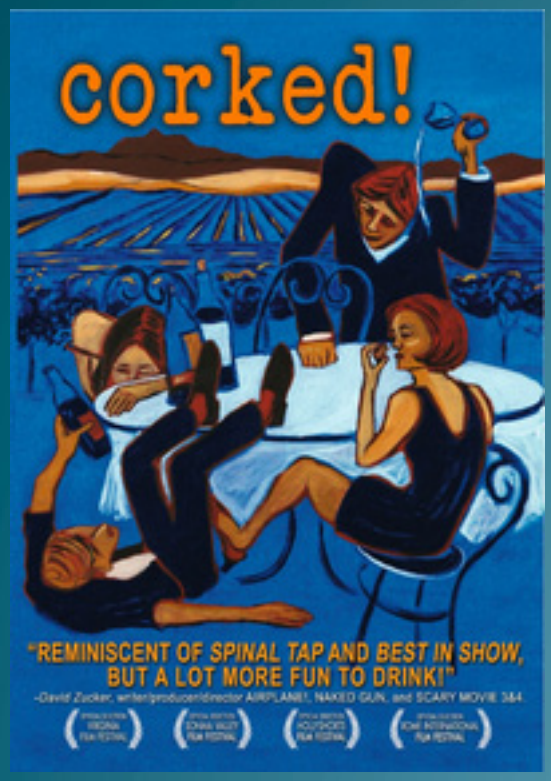
The Vintner's Luck [imdb: 5,7]
(A Heavenly Vintage)
francia-új-zélandi romantikus
fantasztikus filmdráma
2009

A történet Sobran Jodeauról, egy szenvedélyes borászról és élete három meghatározó szerelméről szól.
Az egyik a felesége, a gyönyörű Celeste, a másik az okos és büszke Aurora de Valday bárónő, a harmadik pedig, Xas az angyal, akivel egy ütős, de egyben teljesen valószínűtlen kapcsolata alakul ki, ami már súrolja az erotika határát. Xas útmutatásai alapján Sobran igyekszik megérteni a természet csodáját, a tökéletes bor elkészítéséhez mialatt viaskodnak benne a szent és profán érzések.



Borvilág (Mondovino) [imdb: 7,1]
amerikai-argentin-francia-olasz
dokumentumfilm sorozat
2004

A bor a nyugati civilizáció, kultúra és a jó élet szimbóluma. Jonathan Nossiter Borvilág című filmje ebből indul ki. A film izgalmas és gyakran szórakoztató képet nyújt a borkészítés iparáról: tényfeltáró utazást teszünk egy üzletág világában, melynek évezredes hagyományai vannak, és napjainkban óriási változás előtt áll. Mint sok más hagyományt, a szőlészetet is mostanában éri utol a globalizáció. Az egykor családi kézben lévő szőlők vállalati tulajdonba kerülnek. Egyetlen amerikai borkóstoló véleménye egyik pillanatról a másikra bizonytalanná teheti a sorsát egy egész szőlőtermesztő régiónak akár évekre is. A "napahatás" a vörösbort adó szőlőültetvényekre olyan elsöprő, hogy hosszú ideje fennálló pincészetek hirtelen úgy találhatják, hogy termékeik élvezhetetlenekké váltak. Nossiter egy tucatnyi, világszerte ismert borgurura irányítja kameráját, mikrofonvégre kapja vállalatok ügyvezető igazgatóit, borászokat, importőröket és borkostolókat. A szószátyártól a szűkszavúig, a nagymenőtől a szegény munkásig a legkülönbözőbb perspektívákból vehetjük szemügyre ezt az iparágat, és a dickensi figurák felvonultatása csak egy a film nyújtotta örömök közül.



Corked [imdb: 6,4]
amerikai vígjáték
2009

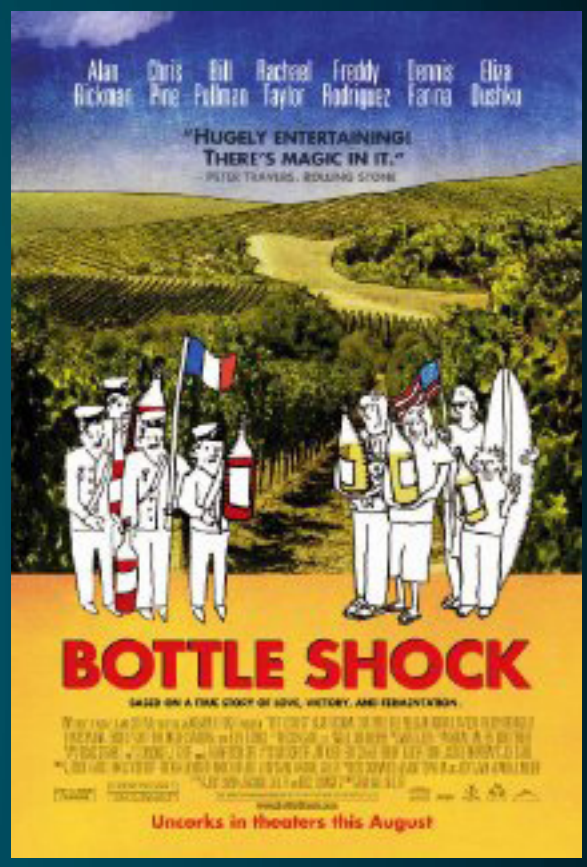
A vidám történetet négy dokumentumfilmes meséli el négy különböző kaliforniai borászatról. A híres borkritikus érkezésére készül mindenki a borvidéken. Nagy a készülédés mindenhol, mindent megtesznek, hogy a lehető legjobb értékelést érjék el nála.

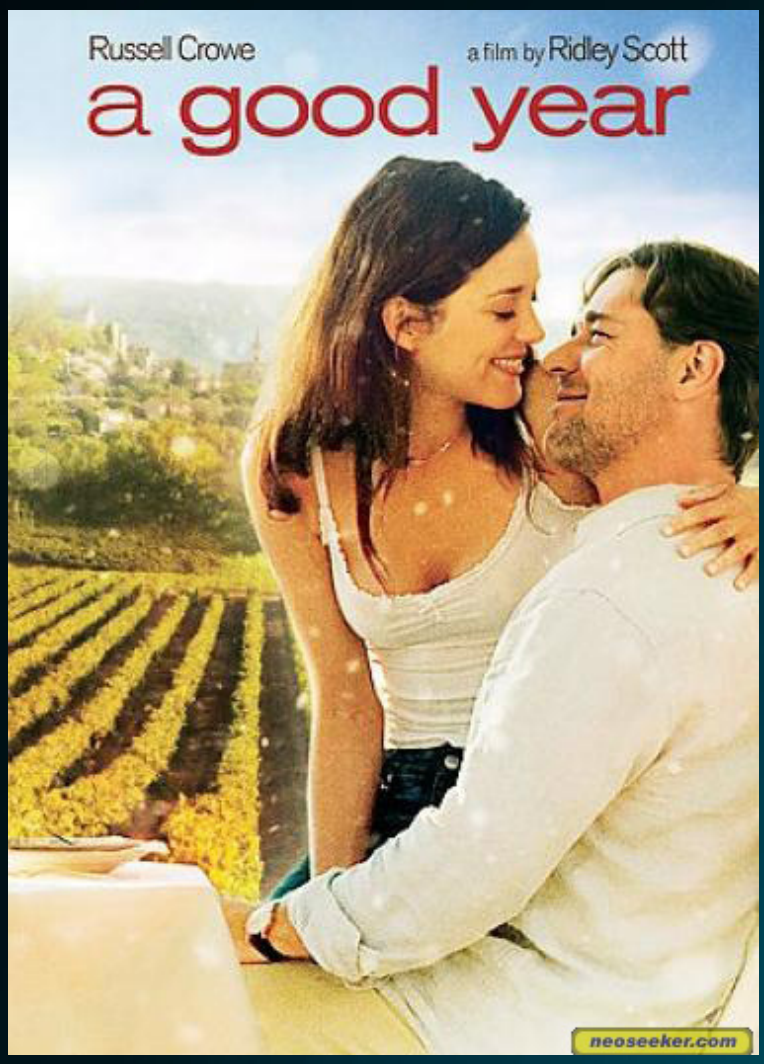
Francia csók (French Kiss) [imdb: 6,5]
amerikai romantikus vígjáték
1995

Meg Ryan és Kevin Kline romantikus vígjátékában két istenverése érkezik a szerelmesek városába, Párizsba, hogy ott örökre leszámoljanak a romantikával és hátralevő életüket magányban és keserűségben töltsék. A két önjelölt mazochista, az elhagyott Kate és a búskomor Luc, a nagy terv megvalósítása közben számtalan kínos kalandba keveredik a barátok és a lakosság nem kis keserűségére. A rendkívüli páros azonban, részben a közös élmények hatására, részben pedig a mondás bizonyítására, miszerint a hasonszőrűek vonzzák egymást, hamarosan egy végzetes csókban egymásra találnak.

Borban az igazság (Bottle Shock) [imdb: 6,5]
amerikai vígjáték
2008

Kalifornia, 1976. Jim Barrett borgazdasága nehéz helyzetben van, súlyos adósság terheli. Pedig Jim egykor azért hagyta ott az ügyvédi pályát, hogy valóra váltsa álmát, és megalkossa a tökéletes Chardonnay-t. Nem elég a hitelezőkkel folytatott csatározás, a fiát, Bót sem igazán érdekli a vállalkozás talpra állítása. Ám a környék bortermelői lehetőséget kapnak a franciaországi borversenyen való indulásra. És láss csodát, a kis amerikai borászat mindent megtesz, hogy legyőzze a felmagasztalt francia borokat.



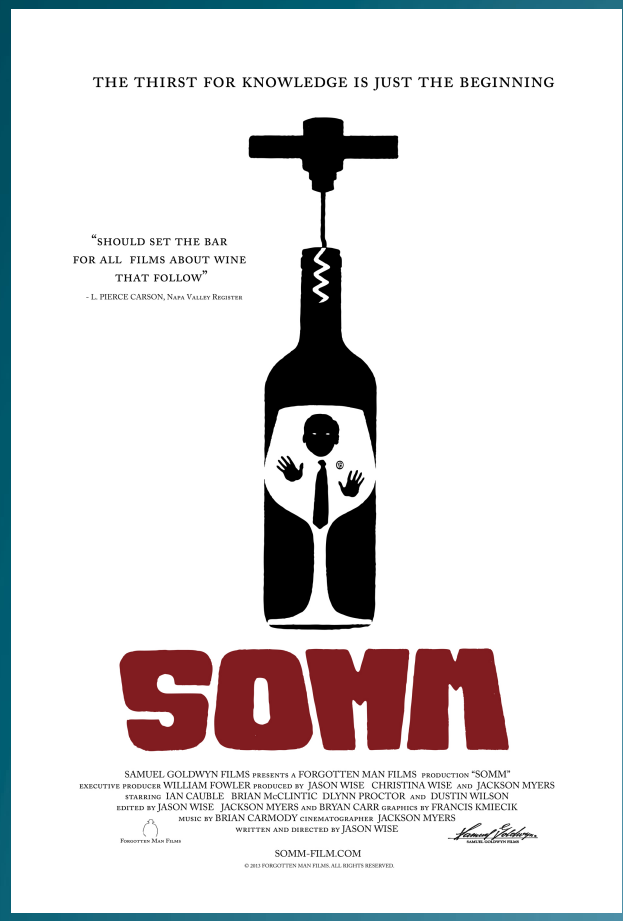


Bor, mámor, Provence (A Good Year)
amerikai-angol vígjáték [imdb: 6,9]
2006

A bankár Max (Russell Crowe) élete gyökeresen megváltozik, amikor Provence-ba utazik, ahol kastélyt és szőlőbirtokot örökölt nagybácsijától (Albert Finney). Max maga sem tudja, mihez kezdjen, vegye át az irányítást, vagy értékesítse. Szinten minden percét lekötik emlékei és Fanny (Marion Cotillard), a közeli étterem elbűvölő tulajdonosnője. Azonban az álmodozásnak vége szakad, amikor felbukkan Christie (Abbie Cornish), a nagybácsi törvénytelen lánya. Azonban nem ez az egyetlen rejtély a nagybácsi és a birtok életében.

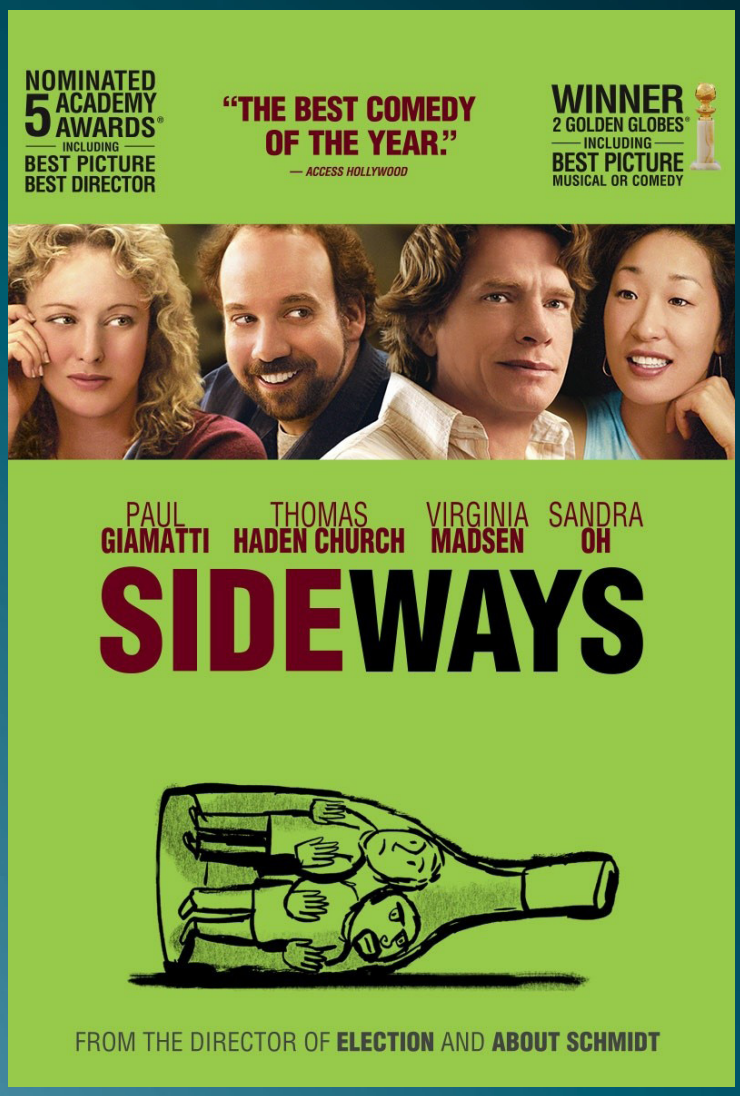
Somm [imdb: 7,0]
amerikai dokumentumfilm
2012

Négy sommelier arra készül, hogy leteszik a világ legnehezebb és egyben legmagasabb minősítést adó szakmai vizsgát. A film bemutatja a négy jelölt szakmai elhivatottságát és motivációját. Teljesen különböző embereket ismerünk meg, akik teljesen különböző utat járnak be a vizsgáig.



Kerülőutak (Sideways) [imdb: 7,6]
amerikai filmdráma
2004

A Kerülőutak (Sideways) egy 2004-es amerikai, 5 Oscar-díjra jelölt road movie dráma, vígjáték Alexander Payne rendezésében, Paul Giamatti főszereplésével. A film forgatókönyvét Rex Pickett azonos című novellájából írták.

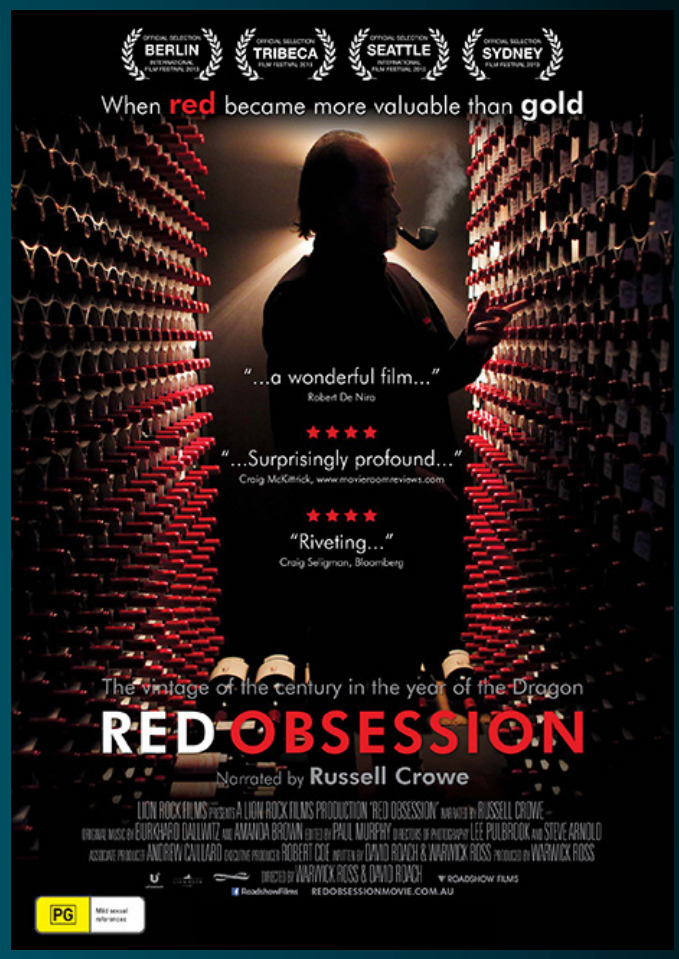


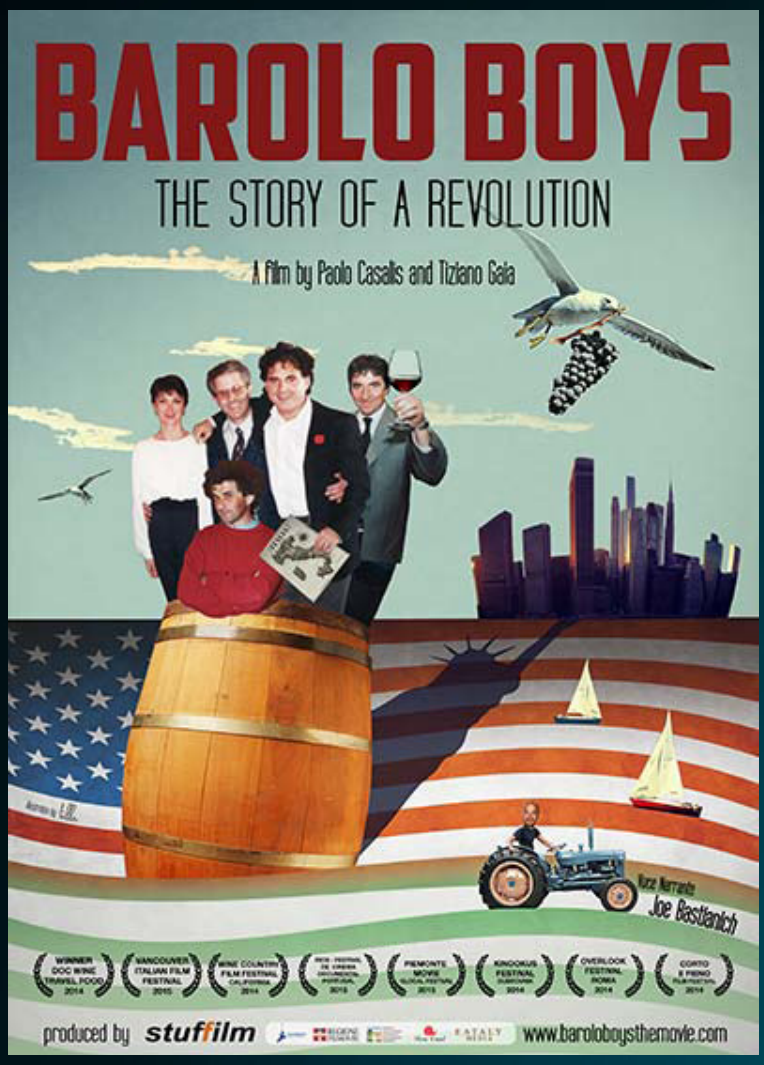
Red Obsession [imdb: 6,7]
ausztrál történelmi dokumentumfilm
2013

A történet elkalauzolja a nézőket Bordeaux történelmi pincészeteiből Kínáig, ahol a borok iránti rajongás még csak most kezd elterjedni a gasztronómiában. A riportfilmben borászok, bor kritikusok és borkedvelők is megszólalnak. Megismerhetjük az aktuális trendeket és ízléseket szerte a világban. A bemutatót követően a filmkritikusok egybehangzóan pozitívan nyilatkoztak a borvilágot új megközelítésbe helyező filmről. A "The Film Pie" magazin egyenesen az év legjobb dokumentumfilmjének titulálta.

"Történet két barátról, sok szerelemről és néhány korty borról."

Két régi jó cimbora, a válása óta neurotikus érzékeny lelkületű irodalomtanár, Miles és a szakmáját tekintve sikertelen színész, az egykori egyetemi csoporttárs, Jack útra kel, hogy felfedezze a kaliforniai borvidéket, és titokban még egy utolsó durva csajozós bulit csapjon Jack vészesen közeledő esküvője előtt. A borra a szenvedélyes borrajongó Miles, a nőkre Jack apellál - végül mindkettőjüknek bejön az utazás, bár azért egy kicsit el is szúrják a dolgot.





Barolo Boys. The Story of a Revolution
olasz dokumentumfilm [imdb: 6,2]
2014

A film egy fiatal olasz borász testvérpárról szól, akik az 1980-as, 90-es években gyökereiben megváltoztatták a Barolo borok világát. A történet átöleli a hetvenes évektől azt a kb. 30 esztendőt, mely során a borvidéken történő borkészítés forradalmi technológiai változásokom esett át, aminek köszönhetően a Nebbiolo szőlőfajtából készített Barolo borok a világ legjobbjai közé emelkedtek.
A film a siker mellett nagyon jól szemlélteti a szakmai elkötelezettséget, barátságot és a borok iránti alázatot. A történetet az eredeti helyszínek magávalragadó szépsége teszi teljessé.

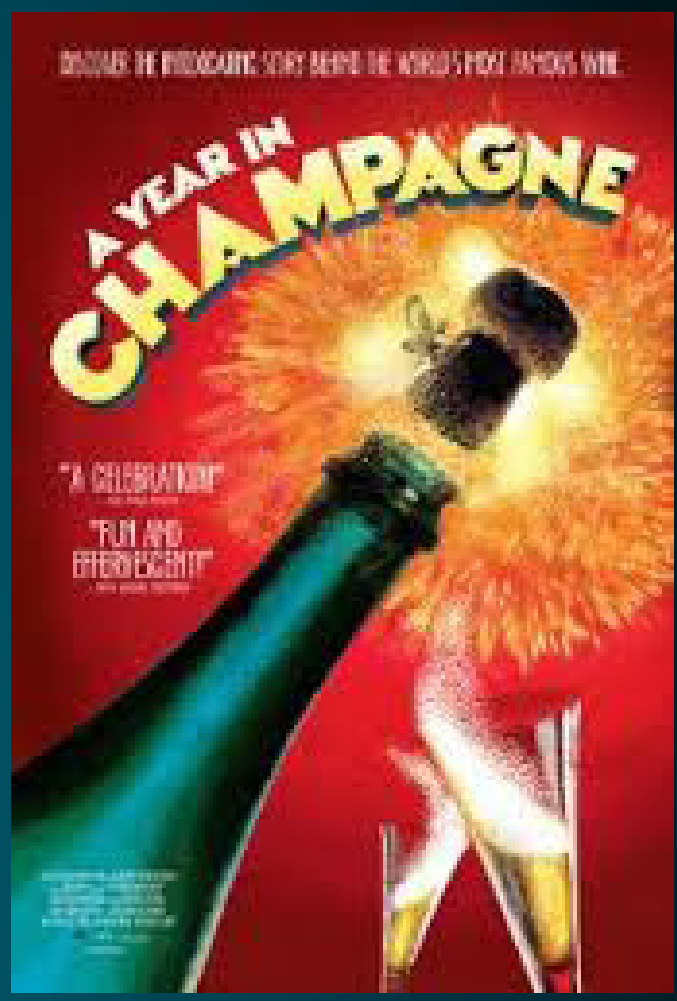
Az ősz meséje (Conte d'automne)
francia romantikus film [imdb: 7,6]
1998

Magali középkorú szépasszony.
A gyerekei már kirepültek otthonról, ő pedig a munkába temetkezik, szőlőtermesztéssel foglalkozik.
A barátnője, Isabelle sajátos módon próbál segíteni neki. A tudta nélkül társkereső hirdetést ad fel a nevében és az első randevúkra is ő megy el. Az egyik olyan jól sikerül, hogy magába bolondítja Géraldot, a gátlásos mérnököt. Közben Magali fiának barátnője is akcióba lép: össze akarja hozni az asszonyt a volt filozófia-tanárával, szeretőjével. Étienne azonban üresfejű nőcsábász. Az érintettek Isabelle fiának esküvőjén keresztezik egymás útját. A Négy évszak meséi ciklus utolsó darabja.

Martine Saunier neves borkereskedő kalauzolja a nézőket, ezúttal a pezsgők világába. A filmben hat neves pezsgőház életébe, munkájába nyerünk betekintést. Megismerkedhetünk a francia Champagne borvidék kistermelőivel éppúgy, mint a prémium termékeket előállító Gosset és Bolinger házakkal. A 2012-es évjárat a borvidéken igazán bővelkedett a kihívásokban, de - mint ahogyan azt a filmből si megtudhatjuk - a pezsgőkészítés nincs kitéve az évjáratok szeszéjének. A legtöbb pezsgőház zárt ajtók mögött, tikos recept alapján készíti emblematikus tételeit. A film azért néhol fellebenti a fátylát...

Te legyél a fiam! (Tu seras mon fils)
francia filmdráma [imdb: 6,9]
2011

Paul de Marseul, egy tekintélyes Saint Emilioni szőlőbirtok tulajdonosa nem tud megbékélni a gondolattal, hogy a fia egy nap majd a nyomdokaiba lép - sokkal tehetségesebb és karizmatikusabb gyermekről álmodik.
A dolgok csak tovább romlanak, amikor a birtok igazgatója rákban meghal. Apja temetésére hazatér Philip, aki egy kaliforniai borászatnál dolgozik. A fiúban Paul méltóbb követőt lát saját fiánál...



A Year in Champagne imdb: 6,4]
amerikai -francia dokumentumfilm
2014

A trilógia második részében ismét

Forrásaink:
port.hu | imdb.com | wikipedia.com |

Szilveszteri malacságok

Szerencse receptek babonásoknak

Minden jó, ha jó a vége és, hogy a vége jó legyen, nem árt már a kezdeteknél minden részletre ügyelni. Körülbelül ez lehet a koncepció, ha azt akarjuk, hogy sikeres, gazdag, boldog, új évnek nézzünk elébe. Mivel azok vagyunk, amit megeszünk a szerencsés új évet egy alapos szilveszteri és új évi menü megtervezésével kell kezdeni. A hagyományos szilveszteri babonák jó iránymutatók, persze csak a pontos sorrend ismeretében!

Szabad Szilveszter, szabad malackodni

A disznó kövér, zsíros, épp olyan, mint amilyennek a bankszámláját és a pénztárcáját látná az ember, mindezeken túl a malac, az orrával ki is tudja túrni a szerencsét. A malac tehát jó választás, sülve is, főve is. A forma csak ízlés kérdése, a magyarok sült malaccal, virslivel indítják az új évet, a németek a csülöknél fogva ragadják meg a szerencsét, az írek, olaszok, spanyolok pedig kolbász formájában fogyasztják. A malac jellege lehet szelíd háztáji, esetleg még szelídebb malac formájú édesség, - az osztrákok például, a marcipánmalacra esküsznek - de semmiképp sem vad, az ugyanis elrohan a szerencsével.

Egy köteg zöldhasú, a jólétért

Ha szerencséről van szó semmi sem lehet sok, érdemes tehát követni a népi

babona azon részét is, hogy a sertéshúst káposztával dúsítva kell fogyasztani, mivel az amerikaiak szerint, akik a káposzta leveleit egy pénzköteg jelképének vélik, az elfogyasztott zöld szín sok pénzt hoz. A korhelyleves malachússal igazi jó startnak tűnik.

Ne bízzunk semmit a véletlenre

Igen, lehet még fokozni, a bab és a lencse sűrűsége a levesben, főzelékben sok forintot jósol a pénztárcába, ahogy nőnek, duzzadnak főzés közben az apró szemek, úgy duzzad, bővül a perselyben is a vagyon! A magyar népi hiedelmet osztják még az olaszok és brazilok is, ám ez utóbbi nép tényleg biztosra megy. Ugyanis a hagyomány szerint, nem csak a kerek formájú hüvelyesek, hanem más kerek formájú ételek, - amik a pénzérmére utalnak - is gazdagságot nyújtanak, ők tehát lencsét és rizst is esznek.

A történet úgy kerek, hogyha a kerek formájú gyümölcsök is szerephez jutnak. A mandarin a kínaiak szerint jó szerencsét, a narancs gazdagságot jelent, a törököknél mindezt együtt jelenti a gránátalma piros gyümölcse. Spanyol nyelvterületen a szőlőszemek íze megjósolja a jövő év várható termését, így éjfélhez közeledve az év 12 hónapjának megfelelően egy-egy szőlőszemmel búcsúznak az óévtől.

Sikamlós terület

A hal sikamlós téma szilveszter táján, mert hozhat gazdagságot, ám el is viheti a szerencsét. A magyar babona szerint halat tilos enni, mivel a hallal együtt elúszik a szerencse. Az északi népek viszont épp ellenkezőleg gondolják, a hal sűrű pikkelyében látják meg a csillogó gazdagságot. A németek, svédek, dánok, oroszok szilveszteri menüje a halakra épül. A rák azonban mindenhol tilos, mivel az fordított járásával visszafordítja a szerencsét.

Mielőtt éjfélt üt az óra

Éjfél után tilos bárminemű szárnyast fogyasztani, hiszen az elkaparja a szerencsét, sőt akár el is repülhet vele. Kiváltképp pedig pulykát tilos fogyasztani, hiszen az még el is mérgesíti a kapcsolatot. Szabad viszont, de szigorúan csak az óévben pénzt rejtő szerencsepogácsát majszolni, ami szintén szerencsét hoz.

Pénz, szerencse, hosszú élet

Mit ér a teli pénztárca, szerencsés új év, ha nem párosul egészséggel. Ha a fentieket megfogadva, bőségre és szerencsére pályázna, akkor mindenképp fogyasszon hozzá rétest, hiszen a rétes nyúlós tésztája hosszúra nyúló életet ígér. Mivel a japánok nem ismerik még a rétest, ők hosszú szálú tészta elfogyasztásában remélhetik a hosszú élet titkát, feltéve, ha úgy tudják megenni, hogy közben nem szakad el a tésztaszál!

Tervezzen hosszú távra

Nem csak egy éjszakából áll az új év, 365 napon át boldogok, gazdagok és szerencsések akarunk lenni. Mielőtt beköszöntene az új esztendő, gondoskodni kell arról is, hogy a kamra polcai a szekrényben álló tartók ne álljanak üresen, hanem fel legyenek töltve, így a macskajajból kijózanodva a feloszló rózsaszín ködfelhő mögül is abban a biztos tudatban vághatunk neki a hétköznapoknak, hogy éhezni biztosan nem fogunk.

Plusz tipp a szerelmeseknek

Feltétlenül nézzék meg a mézes és cukros csuprokat, hogy mindenképpen tele legyenek és akkor szerelmük hosszú és édes marad legalább megint egy évig!

A feltüntetett programok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Programok

2015. december - 2016. január

ADVENTI NYITOTT PINCE NAPOK

12. 1.

Dátum: 2015. december 5-6.
Helyszín: Pincefalu
Cím: 6344 Hajós, Hajósi u.

Program:
A hajósi borosgazdák ismét kinyitják pincéiket, hogy kóstolásra kínálják az új borokat. A présházakban a helyi termelők és kézművesek is kínálják portékáikat, a gyerekbarát pincékben pedig meglepetések várják a kicsiket.
Belépő: 2.500 Ft/fő

Bővebb információ: facebook.com/vintegro

XV. EGRI BORSZALON

12. 5.

Dátum: 2015. december 29.
Időpont: 18- 23 óra
Helyszín: Hotel Eger
Cím: 3300 Eger, Szálloda út 1.

Program:
Gál Tibor borász ötlete alapján az Egri Bormíves Céh 14. alkatommal rendezi meg az Egri Borszalont a Hotel Eger - Parkban.

"Az a csodálatos gengszter korszak, avagy a BORTILALOM vége"
Fokozd te is a hangulatot az alkalomhoz illő korhű öltözékeddel!

Belépő: elővételben 5.000 Ft. (december 10-től kapható), a napján 6.000 Ft.
Pohár kaució: 500 Ft.

12.29.

PEZSGŐ MESTERKURZUS A BORKOLLÉGIUMBAN

Dátum: 2015. december 1.
Időpont: 17:00–21:30 óra
Helyszín: Borkollégium
Cím: 1026 Budapest, Pasaréti út 14.

Program:
A Borkollégium keretein belül lehetőségük van a borkedvelőknek több mesterkurzuson is részt venni, amelyek különböző tematikára épülnek. A mesterkurzusok már évek óta lehetőséget adnak az együtt kóstolásra, ami mindannyiunk számára a legjobb forrás új ismeretek és egyben örömök szerzésére. Alkalmanként lelkes borimádók gyűlnek össze általában Mészáros Gabriella vezetésével, és egy-egy témát járnak körbe. A mesterkurzusokat kedvelők számára fontos az ízélmény mellett a megfelelő háttérinformáció is, amelyet a nyílt vagy vakkóstolás előtti, illetve alatti előadásból, beszélgetésből szerezhetnek meg.

Belépődíj: 9.000 Ft/fő
Kapcsolat: (70) 622-1060;
info@borkollegium.hu

VI. BORBÁLA-NAPI BORBÁL

12. 5.

Dátum: 2015. december 5.
Helyszín: Anna Grand Hotel Wine & Vita
Cím: 8230 Balatonfüred, Gyógy tér 1.

Belépődíj: 12.000 Ft/fő
A gálavacsorán való részvétel Borbála nevű kedves vendégeink részére díjtalan.

Kapcsolat: (87) 581-200;
reservation@annagrandhotel.hu

Tokaj-Hegyalja PIAC

TOKAJ–HEGYALJA PIAC
MINDEN HÓNAP MÁSODIK VASÁRNAPJÁN 10–16 ÓRA KÖZÖTT
a 37-es főút melletti Disznókő Szőlőbirtokon, a Sárga Borház körüli téren
2016-ban is várjuk!

A feltüntetett programok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Programok

2016. január

PINCÉRŐL PINCÉRE
Variációk Vincére 2015

1. 16.

1. 23.

Dátum: 2016. január 23.

Helyszín: több pincészetnél a Villányi borvidék településein (Villány, Palkonya, Villánykövesd, Kisjakabfalva, Nagyharsány, Kisharsány)

Program:

Régi szokás, hogy a szőlősgazdák Vince-nap időjárásából és a metszett "Vince vesszők" állapotából jósolják a szüret gazdagságát. E napon egyik pincéből a másikba járva áldomásoztak, kóstolták egymás borait. A tőkékre Isten áldását kérték, s a biztonság kedvéért még babonás fortélyokat is bevetettek, a természet iránymutatásait követve. "Ha szent Vintze napja fénylik, megtelik a pintze, és sok jó bort várhatni". A napsugár igazi áldás, segítségével megcsordul a jég és telik a pince.

Bővebb információ: villanyiborvidek.hu

DÚZSI TAMÁS BORVACSORA A PLATÁN HOTELBEN

Dátum: 2016. január 16.
Időpont: 19 órától
Helyszín: Hotel Platán****
Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.

Program:

A kiváló szekszárdi borász ezúttal egy más, tőle nem megszokott borsorral lepi meg vendégeinket!

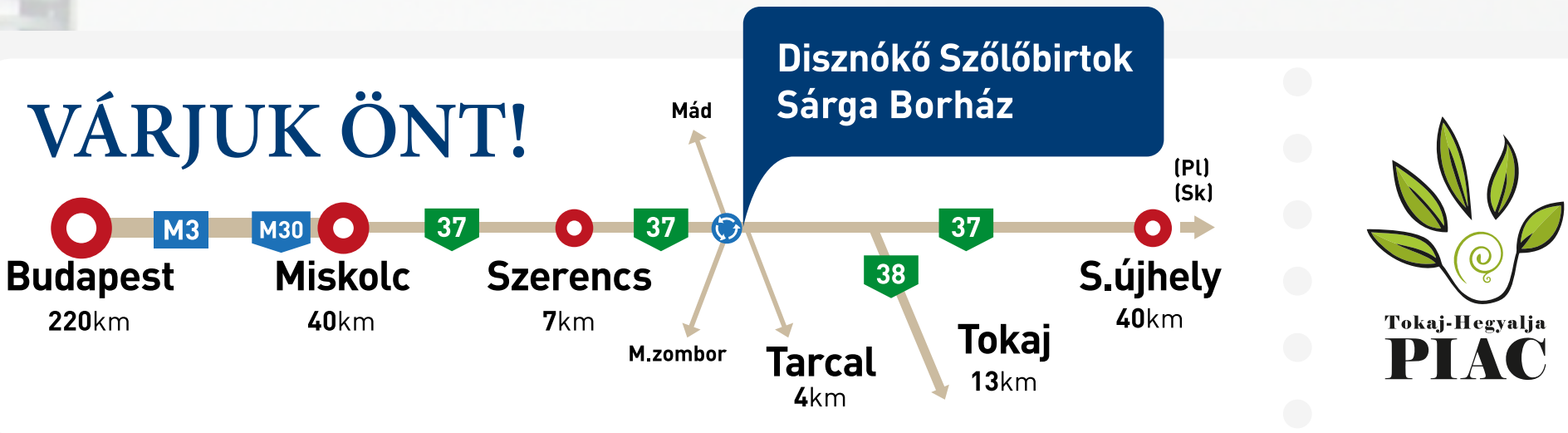
Az ételeket Balogh Károly konyhafőnök és csapata készítik.

A borvacsora menüje a következő:

- Fürtike 2015 – Aperitif
- Merlot Rosé 2014 – Vitello tonnato
- Kadarka 2014 – Harcsa rolád füstös paprika krémmel, borredukció, fürj tojás és ropogós malacbőr
- Syrah 2012 – Fűszeres sertés szűz kenyérben sütve, baconos kelkáposzta krém, sült mázas sárgarépa, várganya jus
- Cabernet Franc 2011 - Levendulás libamell burgonya krémmel és datolyával, sült cékla és grillezett shalott hagyma
- Grábóc Cuvée 2011 – Sacher szelet vaníliás borsos meggy raguval
- Az est végén meglepetés bor!

Részvételi díj: 9.900 Ft/fő, amely tartalmazza a vacsora és kóstoltatott borok (fajtánként 1 dl) árát. Az asztalfoglalás a részvételi díj befizetésével válik véglegessé! Határidő: 2016. december 31!

Bővebb információ:
Sebestyén Csaba
Telefon: +36 (30) 904-6236



PROMÓCIÓ

XV.

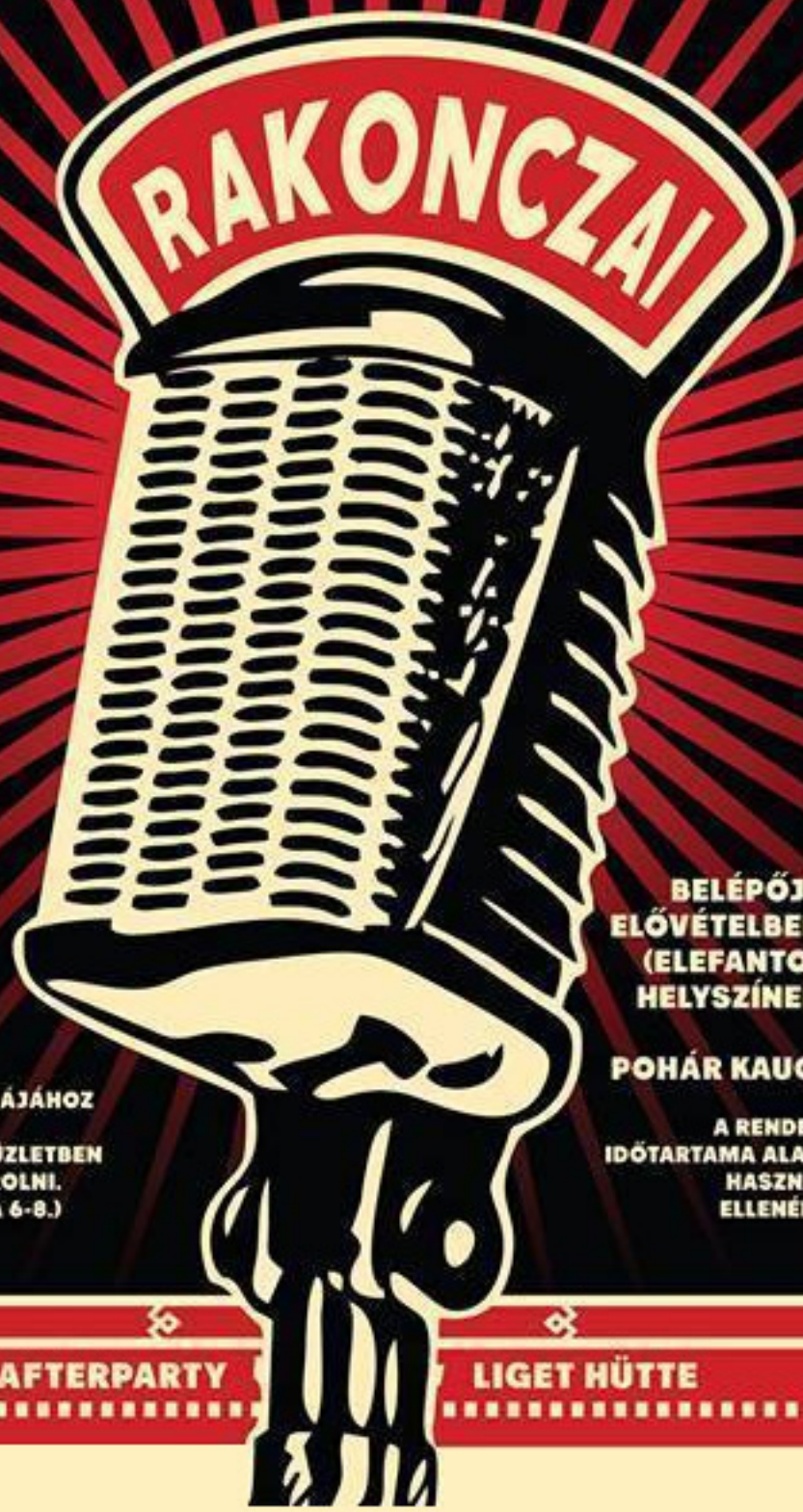
BORSZALON

2015. DECEMBER 29. 18:00

HOTEL EGER & PARK

MINDÖRÖKKÉ GENGSZTER KORSZAK

FELLÉPŐ: RAKONCZAI IMRE



BELÉPŐJEGY ÁRAK:
ELŐVÉTELBEN: 5.000 FT
(ELEFANTO ÉTTEREM)
HELYSZÍNEN: 6.000 FT

POHÁR KAUCIÓ: 500 FT

A RENDEZVÉNY TELJES IDŐTARTAMA ALATT A POHARAK HASZNÁLATA KAUCIÓ ELLENÉBEN TÖRTÉNIK.

A RENDEZVÉNY TÉMÁJÁHOZ ILLŐ RUHÁKAT AZ ESSENSE FOR MEN ÜZLETBEN TUDJÁK MEGVÁSÁROLNI. (SZENT JÁNOS UTCA 6-8.)

AFTERPARTY LIGET HÜTTE