

Szlovén, gasztronómia hagyományok, tradíciók

A szlovén gasztronómia és a hozzá köthető szokások számos kultúra hatását hordozzák magukon: alpesi, mediterrán, sőt számos vonatkozásban magyar tradíciók keveredéséből alakult ki és ezért olyan ismerős, mégis egyénien változatos. A szlovének csak az elmúlt évtizedekben kezdik újra felfedezni gyökereiket és újjáéleszteni a szocializmus alatt bepókhálósodott szokásaikat ám kreativitásukkal és vendégszeretetükkel sikeresen ismertetik meg konyhájukat a világgal.

Amikor manapság a szlovén konyháról beszélünk, leginkább a hagyományos parasztkonyhára gondolunk, azonban téves elképzelés, hogy a mi konyhánkban csak žganci, savanyúkáposzta, krajnai kolbász és a kalács található.

A szlovén konyha sokkal több. Vodnik híres szakácskönyveiben 1799-ből, melyek a legrégebbi szlovén szakácskönyvek, még rákból, spárgából, vadhúsból, mustárból, holland mártásból vagy citrom fagyaltból készült ételeket is találunk.

Kevés tipikus szlovén étel van, de bizonyosan közéjük tartozik a kalács, žganci, és egyes pogácsák (špehovka, töpörtyűs). Hús eleinte csak ünnepek alkalmával volt az asztalon, főleg különféle szárnyas, sertéshús, a sült hús pedig a marhahúsleves és a pirított burgonya mellett a szlovén vasárnapi ebéd jelképévé vált.

A szlovén konyha igazi konyhaművészeti kaleidoszkóp. Sokszínűségét egyrészt Szlovénia fekvése, mely a maga földrajzi, történelmi, szociális és egyéb összetevőivel az Alpok, Pannon-síkság, Adriai-tenger között helyezkedik el, másrészt pedig négy elismert konyha, az olasz, az osztrák, a magyar és a horvát konyha nemesíti.

A híres disznóöléseken hurkát, sült húst, krajnai kolbászt, híres szlovén disznósajtot (**sanvinjai, gorenjskoi, muravidéki**), kocsonyát, szalonnát, töpörtyűt, vágotzsirt és sok egyébét készítenek.

A **krajnai kolbász** még a haza határain túl is híressé vált, bár az élelmiszeripar a gyenge minőségű alapanyagok felhasználásával erősen tönkretette kezdeti hírnevét. A levesek a szlovén konyhában fiatalabb eredetűek, és több mint százféléet ismer. A marhahúsleves és a burgonyaleves, valamint a rántott leves a legjellemzőbbek.

Az Alpokban népszerű a **sare** (hús, burgonya, sárgarépa, fehérrépa, karalábé), a Tengermelléken a **jóta**, mely pépből készül (főtt vegyes zöldség, vagy gyümölcs, de főként savanyú káposzta és fehérrépa). Ezekhez hasonlók a ragu levesek (rántás, hús, aprólék, burgonya és egyéb hozzávalók).

A zöldségek közül a múltban főként a káposztát hasznosították, melyet még Bécsben is árultak, valamint a savanyú répát és a babot. A burgonya csak a 18. században vált közkedveltté, majd szó szerint függővé tette a szlovéneket.

Az egyik fő szlovén étel pedig a kenyér. A szlovének már a kezdetektől szívesen esznek kenyeret. Hajdan kenyérsütő kemencékben sütötték, és olyan nagy becsben tartották, hogy a vendégeket először kenyérrel és sóval kínálták. A modern szlovén konyha az összes ismert európai konyha elemeit egyesíti.

Manapság rozs, buza, kukorica, hajdina stb. gabonából örölte jó minőségi lisztből készítették a finom kenyeret.

Mai szlovén konyhában erősen jelen vannak a halételek is, nemcsak tengeri, de édesvízi szinten, egyik specialitás a pizstráng, amelyet lisztben megforgatnak és roston sütnek meg. Számos hasonlóságra bukkanhatunk a magyar konyhával a húsételek között is az első helyen a disznóhús áll, a levesek között pedig a legelőkelőbb helyet a szlovén konyhában is a tészta húsleves foglalja el ez leginkább marhahúsból készül, mind emellett pedig közös a paprika szeretetünk is.

Aki pedig tradicionális szlovén édességre vágyik, az kóstolja meg a három legfontosabbat, a **štrukljit** (bármilyen töltelékkel elkészített gombóc vagy rétes szerű sütemény), a **poticét** (bármilyen töltelékű feltekert édesség) és a **muravidéki gibanicát** amely a szerb rokonához hasonlóan egy többretegű, általában többféle töltelékkel, mákkal, dióval, almával és túróval készül.

A modern szlovén konyha az elmúlt időben kezdi újra felfedezni gyökereit és megfűszerezve egy kis kreativitással, egyéni, új ízeket kreál.

Családias ételek hangulatért mindig az ún. gostilnákba („koc-kás terítős” éttermek) térünk be, ahol nemcsak a tradicionális ízekkel, hanem a szlovén emberekkel találkozunk is megismerkedhetünk.

Kötődés a tradíciókhoz, szokások

A gyermek születéséhez és a keresztelőhöz köthető szokások egészen a II. világháborúig kiemelkedően fontosak voltak Szlovéniában, napjainkban pedig újra reneszánszukat élik. A **Botrinán**, ezen a nagy csinnadrattával járó, kocsmákban, vagy otthon zajló eseményen (ami a keresztelőre hozott ajándékok után kapta a nevét) tojás alakú, fonott kenyeret, ún. **krstna pogačat** szokás ajándékozni a szülőknek. Örömdetes tény, hogy a pogácsa a mi kultúránkhoz való közelséget mutatja. A legtöbb családi esemény gasztronómiai alapjai Európában sok helyen közösek, így az alábbi rövid felsorolásban is sok ismerős szokásra bukkanhatunk.

Az esküvő és az esküvő előtti rituálék Szlovéniában is fontosak érdekes a lány és legénybúcsú intézménye, ahol a terített asztalok mellett főleg játékos feladatok, „szerepcserék” és viccelődések történnek. Az esküvő még ennél is nagyobb felhajtással jár itt már szinte Bacchus Istent megszegyénítő lakomákról beszélhetünk.

Jellegzetes szlovén szokás az esküvői kenyér vagy kalács, a jólétet szimbolizáló **ženitovanjski kruh**, amelynek olyan nagy jelentőséget tulajdonítottak, hogy gyakran a vendégek ajándékként haza is vihettek egy-egy darabot. Ezt a szokást manapság kezdik újjáéleszteni, gyakran szívformájúra fonott kalács-csal, de sok helyen a templomi ceremóniára ma is szokás egy üveg jó fajta vörösborral koccintani az ifjú pár boldogságára. Szigorúan éjfélkor a házas-pár együtt vágja fel az esküvői tortát, amelynek az íze „mindenek felett áll”, és egy darabka varázslatot jelent eliparosodott világunkban.

Fontos szertartás még a vasárnapi ebéd, amelynek a gyökerei egészen az 1800-as évekig nyúlnak vissza. Az étkezés menüje szinte azóta is „változatlan” az asztalra marhahúsleves kerül tésztával, krumplipüré, sült vagy főtt marhahús tormával vagy paradicsom mártással, salátával és almás pitével, nálunk különböző kaláccsal vagy rétesel.

Ősszel a választék kiegészülhet malachússal és kolbásszal, nyáron pedig halakkal és panírozott, rántott csirkével.

Az Ünnepek közül a **Karácsony**, az **Új Év**, és a **Húsvét** a legjelentősebbek. Az ünnepek jellegzetes szlovén étele a már emlegetett **potica**, mely több változatban létezik a beiglire hasonlító sütemény, amely **Krisztus koronáját** jelképezi. Leggyakrabban dióstöltelékkel készítik, de számos más változatban is létezik mákkal, mazsolával, mandulával, csokoládéval, de tepertővel és tárkonyal töltve.

Húsvétkor Szlovéniában is dukál a festett tojás és a házi sonka tormával. A torma a **szögeket jelképezi**, amivel felfeszítették Jézust a keresztre, a **húsvéti tojás** pedig egy régi indoeurópai jelkép a termékenység szimbóluma.

Újévkor a Štajer régióban savanyú levest illik enni, máshol gulyást vagy ragut, de szigorúan csak éjfél után, vagy reggel.

Szent Gergely napján(március 12.) sok rántottát esznek (ennek okai ismeretlenek).

Márton napján, novemberben 11-én libát vágnak, a must borrá vállék.

Nagy népszerűségnek örvend az **50.születésnap** alkalmából rendezett **abrahamovanja** (jelentése találkozás Ábrahámmal) névvel illetett ünnepség is.

Muravidéki ismert ételek

Levesek- zöldség, krumplis, hajdinás, káposztával, répa, tyukleves, pépes zöldségleves, bujtarépa, tejszínes burgonyaleves, savanyúleves, itb.

Muravidéki bográcsgulyás, hurka (hajdinás, köleskásás), cigány pecsenye, sertés, liba, nyul sült minden formával.

Rétesek, mákos, turós, darás, káposztás, tökös-mákos, répás málé, prekmurska gibanica, kalácsok, kukorica máli, krápca,

Tészta-mákos, darás, turós, káposztás, krumplis, tejszínes szaggatott tészta, dödöle, kása, žganci

Édes inyencek- fánkok, aszalt gyümölcs kompot, almás lepény, palacsinták,

Házi rozskenyér, perec, kiflélék, tepertős pogácsa,

JANUÁR 22. VINCE NAPJA

Vince napján a szőlőtermelők figyelték az időjárást. Szép, napos idő esetén jó, ellenkező esetben rossz bortermésre jósoltak. A közismert időjárási regula így hangzik:

Hogyha szépen fénylik Vince,

Megtelik borral a pince.

A Vince-napi időjárási regula a jugoszláviai magyarok körében így szól:

Ha fénylik Vince, megtelik a pince.

Ha csepeg, csurog, kevés lesz a borod.

A drávaszögi úgy mindt Muravidéki szőlőkből ún. vincevesszőt metszettek, amit a meleg szobában vízbe állítottak, s abból, hogy mennyire hajtott ki, a következő év termésére jósoltak. A gazdák szerint sok bort kell inni ezen a napon, hogy bő legyen a termés (Lábad 1988a: 294). Mind a vincevessző hajtása, mind pedig a pincelátogatás a magyar nyelvterület más részein is szokás volt.

MÁJUS 25. ORBÁN NAPJA

Orbánt a néphagyomány a fagyosszentek közé sorolja. Az Orbán-napi hideg a szőlőnek árt a leginkább, ezért sokfelé szobrot emeltek számára a szőlőben, és Orbán-napon körmenetben keresték fel. A szőlőtermelő falvak a szőlőhegy védelmét és a bő termés biztosítását várták tőle.

NOVEMBER 11. MÁRTON NAPJA

Márton-napon országszerte lakomákat rendeztek, hogy egész esztendőben bőven ehessenek, ihassanak. Úgy tartották, minél többet isznak, annál több erőt és egészséget isznak magukba. Ilyenkor már le lehet vágni a tömött libát. „Aki Márton napon libát nem eszik, egész éven át éhezik” – tartották. A liba csontjából az időjárásra jósoltak: ha a liba csontja fehér és hosszú, akkor havas lesz a tél, ha viszont barna és rövid, akkor sáros. Az aznapi időből is jósoltak: „Ha Márton fehér lovon jön, enyhe tél, ha barnán, kemény tél várható.” Egy kalendáriumi regula szerint: „Márton napján, ha a lúd jégen jár, akkor karácsonykor vízben poroszkál.” „A bornak szent Márton a bírása” – tartja a mondás, azaz ilyenkor iható az újbor, más jelentése szerint az őszi időjárás dönti el, hogy milyen lesz a bor.

PREKMURSKA GIBANICA / Recept

Rétestészta: 500 g sima liszt, 40 g napraforgóolaj, 20-30 cl langyos víz, só
A legalsó réteg tésztája: 150 g sima liszt, 100 g zsiradék (házi vaj, margarin), 50 g porcukor, 1 tojássárgája, 1 vanillincukor

Töltelékek:

Diós: 250 őrölt dió, 80 dkg cukor, fahéj, citromhéj

Túrós: 1000 g túró, 1 tojás, 80 g mazsola, 100 g cukor, só, vanillincukor

Mákos: 150 g őrölt mák, 80 g cukor, fahéj, citromhéj

Almás: 1000 g alma, 100 g cukor, fahéj

Öntet: 70 cl tejfél, 2 tojás vagy 3 tojássárgája
csöpögtetni 250 g margarin

Rétestészta: a megszitált liszt közepébe egy kis mélyedést csinálunk, beleöntjük az olajat, a langyos vizet és a sót. Jól összekeverjük és 10 percig alaposan gyúrjuk, hogy a tészta sima és ruganyos legyen. Kerek cipót alakítunk és lisztes deszkára helyezük, felül bekenjük olajjal és lefedjük. 30 percig pihentetjük.
Alsó tészta: A liszt közé zúzzuk a zsiradékot, cukrot, tojássárgáját és vanillincukrot adunk hozzá, majd gyorsan összegyúrjuk. Valamikor a leveles-vajas tészta csak lisztből, egy csipetnyi sóból és cukorból, zsiradékból és egy kis vízből készült.

Diótöltelék: az őrölt dióhoz hozzáadjuk a cukrot, a vanillincukrot és a fahéjat.

Túrós töltelék: A túróhoz hozzáadjuk a tojást, a vanillincukrot és a kristálycukrot, egy csipetnyi sót és a reszelt citromhéjat. Mindezt jól összekeverjük, hogy sima és kenhető massa legyen. A végén hozzáadjuk a megmosott és rumba áztatott mazsolát.

Mákos töltelék: a jól megőrült mákhoz hozzáadjuk a kristály- és a vaniliás cukrot, a reszelt citromhéjat és a fahéjat.

Almás töltelék: az almát meghámozzuk és lereszeljük, hozzáadjuk a cukrot és a fahéjat.

A "gibanica" összeállítása: elkészítjük az agyagedényt (leggyakrabban kerek agyagedény, amelynek átmérője 32-35 cm és magassága 7-9 cm). Az alját jól bezsírozzuk és beletesszük a vékonyra sodort leveles-vajas tésztát, amelyet talpnak nevezünk és amely a sütédegy széléig érjen. A tésztát helyenként villával megszurkáljuk. A rétestésztát kisodorjuk és beolajozzuk. A tésztát a sütő felé emeljük, majd kinyújtjuk. A tészta vastag szélét a sütédegy mellett levágjuk, hogy 8 egyforma részt kapjunk.

A sütő alját, amely egy réteg leveles-vajas tésztával és egy vékony rétestészta réteggel van fedve, megkenjük az első, a mákos töltelékkel,

megcsöpögtetjük margarinnal és tejjel, majd a második rétestészta réteget húzzuk rá, amelyre a túrós töltelék kerül. Ezt is margarinnal és tejjel csöpögtetjük meg. Következik a harmadik réteg tészta, amelyre a diós töltelék kerül, ezt is megcsepegtetünk a zsiradékkal és a tejjel. A negyedik rétegre az almás töltelék kerül, ezt is megcsepegtetjük. Most a "gibanica" fele elkészült, utána mindezt még egyszer megismételjük, hogy 8 rétege legyen. Az utolsó töltelékre is rétestészta kerül, amelyet margarinnal és tejjel csöpögtetünk meg. A töltelékek más sorrendben is követhetik egymást, de az a fontos, hogy a szárazabb és a zamatosabb töltelékek váltakozzanak. A rétestészta vastag szélét, amely kilóg a sütédegyéből, levágjuk. Hosszú tűvel átszúrjuk és kemencében vagy sütőben sütjük 175 °C foknál kb. 75 percig. Amikor megsült, tejjel megkenjük és pihenni hagyjuk. Utána vékony háromszögekre szeleteljük és ízlés szerint megcukrozzuk.

A "Prekmurska gibanica" a szlovén hagyományos konyha ínyencfalatjai közé tartozik és ma a muravidéki háziasszonyok találékonyságát bizonyítja.

"Borgazdák uzsonnája"

MURAVIDÉKI BOGRÁCSGULYÁS / Recept

4 személyre

280 g gulyásnak való marhahús, 280 g vadhús (őz, szarvas), 280 g sertéshús

400 g hagyma, 20 g fokhagyma, 10 cl olaj vagy zsír, 25 g őrölt pirospaprika, 250 g friss paradicsom, 200 g friss paprika, 500 g burgonya, 20 cl vörösbor (kékfrankos), babérlevél, kakukkfű, rozmaring, feferóni, só, bors, köménymag, borókabogyó

A zsíron megpirítjuk a hagymát, hozzáadjuk a pirospaprikát és felöntjük vízzel. Hozzáadjuk a kockára vágott marhahúst (3-4 dkg) és a fűszereket. Amikor a marhahús félig megpuhult, hozzáadjuk a vágott vadhúst és valamivel később a sertéshúst is. 15 perc párolás után hozzáadjuk a hasábra szeletelt burgonyát és a zöldséget. Puhára főzzük. A végén a bográcsgulyást reszelt burgonyával vagy rántással sűrítjük. Borral és fűszerekkel ízesítjük.

A bográcsgulyás a főzőedénytől kapta a nevét, amely a nyitott tűz fölé volt akasztva. Nagyon régi étel. Már a régmúltban is főzték. Elődeink azért hagyták el, mert nem volt húsup. A muravidéki nép között még mindig él a bográcsgulyás elkészítésének hagyománya. Több fajta (legalább három) hús kell hozzá, amelyek a burgonyával együtt sajátos ízt adnak neki. A hagyma, a paprika (friss és őrölt) és a fűszerek pedig a szakács titka. A bográcsgulyás jellegzetes muravidéki étel sajátos elkészítési móddal és gondosan kiválasztott hozzávalókkal.

PEREC / Recept

1 kg búzaliszt (fogós és sima), 40 g élesztő, 20 g cukor az élesztőhöz, 5-6 dl tej, 25 g sertészsír, só, 1 felvert tojás

Egyszerű kelt tésztát gyúrunk. Előkészítjük az élesztőt: feldarabolt élesztő, 2 kanál langyos tej, 2 kanál cukor és 2 kanál liszt. Amikor felpuffad, a liszthez öntjük és közepes keménységű tésztát gyúrunk. A végén hozzáadjuk a sertészsírt. Meleg helyen megkelesztjük. Lisztes deszkán ceruza vastagságú fonalakat sodrunk. A pereceket karikába is összefonhatjuk, ebben az esetben két fonalat fonunk össze. A két végét körbe (12 cm átmérő) összenyomjuk. A másik mód a nádasperec készítése, amikor a tésztát egy pálcikára tekerjük. Az így elkészített perecek még cca 20 percet pihenjenek. Utána felvert tojással bekenjük és kemencében megsütjük. Sütőben is süthetjük, kezdetben 200 oC foknál aranysárga színig, később pedig 175 oC foknál, hogy jól átsüljön (cca 10 percig). A sült pereceket letakarjuk ruhával, hogy megpuhuljanak.

POSOLANKA / Recept

30 dkg liszt, 1 dkg élesztő, 5 dkg cukor, 0,5 dl tej az élesztőhöz, 4 dkg vaj

A fenti hozzávalókból puha tésztát gyúrunk, cipót alakítunk és pihentetjük. 1 cm vastagságra kisodorjuk, várunk néhány percet, hogy a tészta ismét megkeljen. Ráakjuk a töltelékét és kemencében megsütjük.

Töltelék: A túrót villával összetörjük, hozzáadjuk a felvert tojást, a tejfelt, a lisztet és a darát, egy kis sót és a cukrot. Amint kivettük a sütőből, megkenjük tejjel.

BORÁSZAT – SLOVÉNIA

Szőlő területe 21.500 Ha – repülőfelvétel

Regisztrált szőlőterület 16.000 Ha

Szőlőtermelők száma 28.000 személy

BORVIDÉK

Drávamenti, Szávamenti, Tengerparti

9 körzete

80 – 100 millió liter évi termelés

(2011) 55 millió liter

9% kiváló minőség

54% minőségi

37% tájjellegi minőség

27% vörös bor

63% fehér bor

10% pezsgők, roze

Regisztrált szőlőfajta 52, 37 fehér és 15 vörös

Átlagi Szlovén lakos fogyasztása 40 Liter

Drávamenti Borvidék - 9650 Ha /legnagyobb

Körzet: Štajerska Slovenija – 8650 Ha

Prekmurje – 965 Ha

Szőlőfajták: olasz, rajnai rizling, chardonnay, szürkebarát, pino blanc, furmint, tramini, muskát otonel.

Vörös: kékfrankos, pinot noir, zweigelt.

Szávamenti Borvidék - 4328 Ha

Körzet: Dolenjska 2456 Ha, Bizeljsko Sremič 1264 Ha, Bela krajina 608 Ha

Szőlőfajták: olasz rizling, kékfrankos, CVIČEK

Tengerparti Borvidék – 8081 Ha

Körzet: vipavska dolina 3005 Ha, slovenska Istra 2331 Ha, goriška brda 1992 Ha, Kras 753 ha.

Szőlők: chardonnay, saouignon, malvazija, merlot, kabernet saouignon, syraz

A Szlovén szőlő termesztés az ideális klíma meghatározója. A három borvidék sajátosága közép mediteran, panon éghajlat, gazdag csapadék, napsütésben részesül. Természeti talaj adottsággal ellátott különböző szőlő területek, dűllük dukálnak a igen jó minőségi bor termelésiben.

A tengerparti borvidéki vörös borok képzelék a különlegességet, még a szávamenten termelt CVIČEK a helybeli határozott piros bor tette hiressi.

A drávamenti termelt borok igen szép mintákkal lepik meg a bort kedvelő közönségét. A téli évszak jó áldás a késői szüretelésü, aszó válogatás vagy jégbor készítésére.

A lendvai alkörzet, Hosszúfalui hegy-től egészen Völgyifaluig nyólu szőlőterületeket foglalja magában 450 Ha. Termelt jó minőségi borok bizonyítják a fehér és vörös minták a borminüsitésen elért eredmények.

Büszkék lehetünk az őseinktől örökölt régi hagyomány folytatását üzve.

A szőlőtő olyan régi, mint maga az élet. A mi vidékeinken az első kultúrnövények egyike. Ma, amikor a szőlőtőkék már valóban behálózták az országot, zöld leveleikkel, finom indáikkal, melyek közt ősszel érett szőlő ringatózik, nyugodtan nevezhetjük a szlovén föld királynőjének. Az idők során a három szlovén borvidék, a dráva menti, a száva menti és tengermelléki összefonódott (ezeken belül található még szőlőtermő vidékek, és kisebb egységek), és arra ösztönözte a szőlősgazdákat, hogy szakértő szemmel figyeljék annak növekedését, és gyümölcsét nemesítse a borrá érés útja során.

A bor olyan, mint az ország szívének egy darabja – benne van a föld lélegzete, a nap sugara és a vidék jellege, ezért a szlovén borokat idehaza és külföldön is becsülik. A borral együtt nőtt a szlovén kultúra is. Hajdan a bort kancsóból, amforából és kelyhekből dicsőítették, ma üveg- vagy kristálypohárba töltik, a borivás kultúrája pedig a borbarátok és borimádók egyesületeiben érte el csúcspontját: **Szent Fortunát** rendje, **Európai Borrend Vitézeinek Egyesülete**, **Szent Orbán Borrend** .

Szlovéniában található a világ **legöregebb szőlőtőkéje** is. Ez a Žametovka, mely Maribor régi városrészében – Lentben nő, és még mindig terem. Négyszáz évesre, vagy még annál is többre becsülik a szakemberek, 1981-ben természeti emlékké kiáltották ki. Szlovénia előnye a kis méretében rejlik, melyet, mint a szépség oázisát, tiszta patakok és ásványvízforrások táplálnak, erdők, olyan különböző állat- és növényfajok gazdagítanak, melyek más országokban már rég elvesztették természetes élőhelyüket. E vidéket olyan emberek teszik nemessé, akik a vidéknek gazdag kultúrával rendelkező jelleget adnak. Az élet egy ilyen országban privilégium, melynek árát a jövő határozza meg, évről évre magasabbat.

Zalai Borút – női borász képzése
2013.09.18-án

ROZSMÁN BORHÁZ
Hossúfalui hegy 131
LENDVA

*A képzés napi témája: Szlovén tradíció, gasztronómiai hagyományok, szokások,
borászati tradíciók és borászat*

Program:

10 óra – érkezés

10:10 - előadás / Rozsmán István – előadó

- Tepertős pogácsa, kiflék, sós stángli és kávi.

12:30 - ebéd - muravidéki tájjelegi étel / Rozsmán Ilona a Borház szakácsnéja:

Hajdina leves gombával, sertés pecsenye és tekert érmek, piritott burgonya és hajdina körettel, tejszószal, vegyes salátával, házi almás rétesel.

Ebéd után pince szemle és egy kóstoló a tartályból.

Az előadás közben és az ebéd alatt bort fogunk kóstolni. Következő borok lesznek bemutatva:

<i>Olasz rizling</i>	<i>2008 száraz</i>
<i>Pinot noir</i>	<i>2011 száraz</i>
<i>Rozé</i>	<i>2012 száraz</i>
<i>Szürkebarát</i>	<i>2012 száraz</i>
<i>Pino blanc</i>	<i>2009 félszáraz</i>
<i>Rajnai rizling</i>	<i>2008 félszáraz</i>
<i>Olasz rizling</i>	<i>2012 félszáraz</i>
<i>Olasz rizling</i>	<i>2007 késői szüret / félédes</i>

Rozsmán István
00386 41 804 584

TURISTIČNA KMETIJA » ROŽMAN «

VINSKI HRAM – BORHÁZ – WEINSTUBE

Dolgovaške gorice 131 Hosszúfalu hegy

Lendava - Lendva

*

DEGUSTACIJA

BORBEMUTATÓ

*

Zalai Borút Egyesület

Zalaszentgrót

Deák András

2013.09.18.

		Alk.	Kis./sav	Rs.	Extr.
		%/V	g/L	g/L	g/L
1. SZÜRKEBARÁT	2012 száraz	13,0	5,4	7,0	30,8
2. OLASZ RIZLING	2008 száraz	14,6	6,6	8,3	35,5
3. ROSÉ	2012 száraz	12,0	6,7	5,0	31,0
4. PINOT NOIR	2011 száraz	13,5	6,8	2,5	28,2
5. PINOT BLANC	2009 félszáraz	12,5	5,4	7,5	28,7
6. OLASZ RIZLING	2012 félszáraz	13,0	4,7	11,2	31,4
7. RAJNAI RIZLING K.sz.	2008 félszáraz	13,6	6,9	14,8	39,5
8. OLASZ RIZLING K.sz.	2007 félédes	11,7	5,2	43,5	69,3

Rozsmán István – vinar - borász

Dolgovaške gorice - Hosszúfalu hegy, 18.09.2013

**Az előadás témában felhasználtam internet segítség lehetőséget.
a Szloven vendég váro portál: vladni portal Republike Slovenije.
Krajinski park Goričko, Lucullus / Szovén gastronomia.
Poslovna skupnost za vinogradništvo Slovenije.**

LUCULLUS

TörTénelmi kiTekinTés

A 6. században szláv emmigránsok (KARANTÁNOK) érkeztek a mai Szlovénia területére, és meglepve tapasztalták, hogy az általuk lakatlannak hitt területet már korábban belakták egy ismeretlen népcsoport tagjai. Utóbbiak főleg nomád állattartással foglalkoztak, és már ismerték a tejből készült ételek elkészítési mechanizmusát is. A 9. századtól az állattartásmellett használtak különböző darákat is, amelyek főleg árpából és kölesből készültek, majd hüvelyeket és zöldbabot is. Ekkor már borsót, lencsét, káposztát, cseh répat, mákolajat is fogyasztottak, de ismerték a lent, tököt is. Csak ünnepélyes napokon ettek húst, ami az ekkortól kialakuló, ésegyébként a mai napig népszerű disznóvágásból (Kolina) származott. A 15. században a hajdinában megváltoztatta, mondhatjuk sokkal egészségesebbé tette az étkezési szokásokat. A 17. században megjelent a kukorica, a 18. században pedig a krumpli, amelynek olyannyira sikerült meghódítania a lakosságot, hogy mind a mai napig az egyik legnépszerűbb étel a szlovéneknél. A 19. században az ország az Osztrák Monarchia része volt, így az osztrákoktól átvették a különböző tésztákat és főzéskészítési szokásokat, de a rövid Napóleoni megszállásból ki főleg is eltanultak bizonyos francia ételkészítési eljárásokat. Cserébe a szlovének adtak a világnak kolbászt (kranjska klobasa), és eltekert különböző töltelékű süteményt (potica), amely megtévesztésig hasonlít a beiglire, de rengeteg fűszeres cseh- és vörösbort is exportálnak. 1945-1991 között Jugoszlávia részeként sok Balkáni hatás érte a szlovén gasztronómiát: így kerültek kapcsolatba szerb rostos készülő hússal, pl. a Csevappal (darált sült hús), meg a hingos lakodalmakkal, de 1960-tól kezdve olasz mintára népszerűvé vált a pizza készítése, fogyasztása is.

Néhány régi, hagyományos étel:

Žganci – sós vízben főtt liszt, mely lehet hajdina-, kukorica- vagy búzaliszt. A žgancikat különböző zsiradékkal öntjük le;

matevž – zsírral kevert, áttört burgonyából és babból készült étel;

koroški (karintiai) mavžlji – sertés fejhús és apróra vágott pirított kenyérdarabkák, hajdinakása és fűszerek, amelyet sertéshálóba tekerve sütnek meg. Hasonlít a gorenjskai pratához.

A polenta – (puliszka) régi étel, melyet valaha csak a Tengermelléken és a Karsztvidéken főztek, a kenyeret helyettesítette. A kukoricából készült polenta mellett hajdina és fehér polentát is ismerünk;

žlikrofi – töltött tészta, legismertebb az idriai, burgonya, töpörtyű, zsemlemorzsa és snidling töltelékkel;

štruklji – nyújtott vagy kelt tésztából készült réteszerű étel töltelékkel. Diós, burgonyás, tárkonyos, túros és egyéb változatait ismerjük. Szlovéniában több mint százféle módon készítik;

gibanica – több rétegben süített tészta, különböző töltelékekkel. Akár kilenc rétegű is lehet. A töltelék rétegről rétegre változhat, az egyik túrós, a másik mákos, a harmadik almás, a negyedik diós...;

Kása – leggyakrabban prószakása volt az asztalokon, mely a lakodalmak étele, hiszen a termékenységet jelképezi.. Árpa (ricset) - és hajdinakását is ismerünk.

Rozsmán István
Lendva