

# Koccintástól a Kígyóméregig

Fotó: PIXELTASTER | Szöveg: Szemere Katalin



kladatel pivovaru v Benes

FERDINAND  
PIVO S RODOKMENEM

Annyit mondom, cseh vacsorán jártam. Igen, kevésbé diétás ételsort kóstoltunk végig és ütős kézműves söroket ittunk hozzá, miközben a fogásokat söríró, étteremtulajdonos és az MTA tudósának sztorijai, történelmi visszatekintései színezték a Ferdinánd Monarchia Cseh Sörházban. A Gourmet Guides csapata kísért az úton.

### Serfőzőmester húsos gombóca káposztával

4 főre

#### A tészta

1 kg sós vízben főtt burgonya  
4 tojás  
30 dkg liszt  
só

Ezekből gyúrjunk tésztát, majd pihentessük egy órát.

#### A töltelék

30 dkg házi füstölt sonka  
5 dkg vöröshagyma  
bors

1 A sonkát daráljuk le vagy vágjuk apró kockára, kevés zsíron kezdjük el sütni, majd az apró hagymát rátéve öt percig együtt pirítsuk, utána borsal ízesítsük.

2 A tésztát nyújtjuk 0,5 cm vastagra, 10x10-es kockákra daraboljuk fel, a kockák közepébe egy púpozott evőkanál sonkatölteléket helyezünk, formázzunk a kockákból gombócokat, és pihentessük. Végül sós vízben 10 perc alatt főzzük meg.

#### Párolt káposzta

10 dkg füstölt kenyérszalonna  
50 dkg savanyúkáposzta  
só  
köménymag

A szalonnát vágjuk apróra, pirítsuk meg, tegyük rá a megmosott és kicsavart savanyúkáposztát. Pároljuk, ízesítsük sóval, köménnyel.

#### Tálalás

Mélytányérba tegyünk egy merőkanálnyi párolt káposztát, közepére helyezünk 3 darab gombócot.



vas • c-vitamin • laktózmentes

### Borsos-sörös marhapofa

4 főre

600 g marhapofa kockákra darabolva  
200 g libazsír  
300 g vöröshagyma apróra vágva  
50 g édesnemes paprika  
50 g paradicsompüré  
100 g burgonya  
5 dl barna sör  
25 g köménymag  
10 g majoránna  
30 g só  
20 g fekete őrölt bors

1 A vöröshagymát libazsíron pirítsuk meg. Adjuk hozzá a paradicsompürét, és enyhén barnítsuk meg. Erre az alapra helyezük a megsózott húst, amit szórjunk meg köménymaggal, borssal és majoránnával.

2 A húst pirítsuk körbe. A fele sörrel öntsük fel, pároljuk. Amikor a hús félig megpuhult, adjuk hozzá a meghámozott, lereszelt burgonyát. A maradék sört öntsük hozzá, és addig pároljuk, míg a hús megpuhul, a lé besűrűsödik.  
3 Vegyük le a tűzről, és a tetejére feljövő zsírra szórjuk a piros paprikát. Keverjük el és tegyük vissza a tűzhelyre. Ha szükséges, öntsünk alá vizet.



A tányéron szórjuk meg reszelt tormával és metélőhagymával, vagy tegyünk mellé savanyított pepperonit. Körete a fehér knédi.





Svejk mellett Katona Csaba és Martin Imre

## Hogyan jött létre a világ első söre?

Nincs nyoma, mondja **Katona Csaba**, az MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont Történettudományi Intézetének tudományos munkatársa. Nem gondolnánk, hogy a tudós pont a sörökkel foglalkozik, de tulajdonképpen miért is ne, ha szerzetesek sört főzhetnek? Azt tippeli Katona Csaba, amúgy a cseh sörök szakértője, hogy az árpával teli gabonás edénybe beleesett az eső, és egy nagyon szomjas ember meg megitta. Nem ízlett neki, de mivel állapota kelleme-sen dülöngélésre fordult, megpróbálta az italt rekonstruálni. Az ókortól a középkorig az egyház vitte a sörkészítés tudományát, mivel a kolostorokat nem dotálták, és bevétel után kellett nézniük.

A cseh szerzetesek életét a prágai Vojtěch (Adalbert) püspök keserítette meg, mert amikor felszentelte a břevnovi kolostort 993-ban, megtiltotta az ottani Benedek rendi szerzeteseknek a sörfőzést. Ne gondoljuk, hogy abba hagyták, de a tiltást IV. Ince pápa oldotta fel úgy a XIII. század közepén, amit I. Vencel király kért tőle „istenfélő és sörszerető” cseh alattvalóknak.



## Na de szabad-e sört inni a böjt idején?

– kérdezi Katona Csaba, és miután igent bólint, belescap a legendába. München mellett szerzetesek is feltették maguknak ezt a kérdést. Mivel nem tudták megválaszolni, levelet írtak a pápának Rómába, aki válaszában elárulta, hogy fogalma sincs, még sosem kóstolta. Akkor elindítottak egy szál-lítmányt Rómába, ami a középkori útviszonyok miatt ihatatlan lötytyé silányult, mire odaért. Belenyalt párszor a pápa, beleborzongott, és azt mondta: nemhogy szabad, kötelezlek rá titeket.

A sörszakemberek sztorikat meséltek – többek között – a legrégebbi hazai sörgyárról, amit a mai Románia területén, azaz Temesváron 1718-ban alapított gróf Claudius Florimund Mercy. Kezdetben az ott állomásozó osztrák katonaságnak készült, illetve kiegészítette a kevés és rossz minőségű ivóvizet. A mai Magyarország területén, Pécsen pedig az 1848-as szabadságharc évében alapították az elsőt. 1850-ben egyébként felmérték, hány főzde van Magyarországon, és 600-at számoltak össze, amely 400 ezer hektoliter sört állított elő. A nagy versenyben azonban a kicsik elvéreztek, a nagyok megizmosodtak. Az 1890-es évekre 100 főzde és gyár maradt különböző kapacitással, és ezek összesen 1,2 millió hektoliter sört állítottak elő. Menjünk bele mélyebben a számokba: az egész Monarchia területén 21 millió hekto készült, Németországban az átlagos fogyasztás 200 liter/fő volt, a cseheknél 250 liter fejenként, a magyaroknál viszont 16 liter, azaz 32 korsó. Boros nemzet vagyunk, legyintettek erre.

Az 1800-as évek végén mindenki vörösbort ivott, meséli az étterem tulajdonosa, **Martin Imre**. A pálinkának nincs erre kultúrája. De jött a filoxéra-fertőzés, ami kipusztította a szőlőt, ez viszont a sörgyártásnak kedvezett. Az 1891-92-es üzleti évben az ország sörtermelése megduplázódott. A két legnagyobb gyár a Drehereké és Hagenmacheré volt, akik aztán elkezdtek fuzionálni, mivel szerelmek szövődtek a két család tagjai között (szerencsére nem egy Romeo és Júlia történet).

## A magyar ember tényleg nem koccint?

Mikor a bor visszatért a magyar piacra, a borlobbi elkezdte terjeszteni, hogy magyar ember nem iszik sört. Mivel ezen mindenki röhögött, csak annyi maradt meg: magyar ember nem koccint sörről. Egyébként minden, ami ehhez kötődött, legenda volt – állítja Katona Csaba, mert kizártnak tartja, hogy Aradon örömködtek volna az osztrák tábornokok, mikor a magyar vértanúkat kivégezték 1849. október 6-án. Előtte ugyanis egy hadseregben szolgáltak, és Haynau kivételével mindent elkövettek, hogy bajtársaikat ne végezzék ki. Az is furának tűnik, hogy bár őszinte elismeréssel gondolnak a magyarok az Aradon kivégzett tábornokokra, ezért lemondanának a koccintásról. 1999 óta azonban újra semmi sem tiltja ezt – mindez a sörös lobbis „érdeme”, amely elkezdte terjeszteni, letelt a 150 év. (Hogy miért pont annyi, arról nem szól a fáma.)

**De ki az a léhűtő?** Aki erre is kíváncsi, **Kovács Gábor** söríró magyarázatából kaphat választ. Ez egy sörgyári kifejezés. A forralás után a sörlevet le kell hűteni, amelyet a középkorban nem gépek, hanem emberek végeztek. És nem feltétlenül a legképessebbek. Az egyik nem látta el jól a munkáját, nem kavargatta a levét, hanem lefeküdt aludni, és reggelre a hordókban maradt sörök megfagytak, szétfeszítették a tartályt. A jégtömb közepén azonban megmaradt valami, amit a sörfőző – miután a tömböt felvágatta – büntetésből megitatott a léha léhűtővel. Kiderült, ez a csodás koncentrátum inkább kitüntetés volt. A huszadik század végén kezdtek el kísérletezni nagyon erős sörök előállításával. (Ebben az esetben a léhűtős történet koncentrátuma tizedannyira gyenge volt, mint a modern.) Fagyasztásos módszerrel dolgoztak, Kígyóméregnek hívják. Ez az ital 67,5 százalékos alkoholfokú lett, 55 font, és olyan durva, hogy az egyik netes italsupermarketben egyszerre csak egy palack rendelhető.

A cseh vacsoraesten a következő fogásokat kóstoltuk meg sörökkel párosítva. Ezekből három receptet mellékelünk

- „Utopenci”, a kocsmai ételek nagy öregje – hozzá Ferdinand Max 11° sör
- Dél-csehországi erdei gombás Kulajdaleves (krumplileves) – hozzá Holba világos szűretlen sör
- Mester3, a meleg ételek Best of összeállítása – hozzá Ferdinand Sedm Kuli 13° vörös sör
- **Borsos marhapofa fehér knédivel**
- Göngyölt sült csülök Svejks kedvére uborkamártással
- **Serfőzőmester húsos gombóca káposztával**
- **Tarkedli házi lekvárral** – hozzá Velicky Bombardák Stout

## Hirdetés



A **Gourmet Guides**, azaz **Merényi Krisztina** és **Varga Viktória**, közel öt éve szerveznek tematikus vacsoraesteket: eleinte szűkebb baráti társaságoknak, mára viszont már 250-en szerepelnek a meghívottjaik között. Mottójuk, „Ízutazások, ahol a köret a jó társaság; a desszert pedig maga a kultúra” szinte mindent elárul küldetésükről. Moderált vacsoráik mindig egy adott ország gasztronómiáját, étkezési kultúráját mutatják be a lehető legautentikusabb helyszínen. A választékos, többfogásos menüsorokat megpróbálják úgy összeállítani, hogy azok minél jobban tükrözzék az adott nép konyháját, étkezési szokásait. A minőségi ételek apró fogásonként történő felszolgálása és elfogyasztása közben pedig az adott ország kultúrájával, több ezer éves tradícióival ismerkedhetnek meg a vendégek, hiszen a szervezők, illetve a meghívott szakértők is mindvégig érdekes információkkal, történetekkel szolgálnak a vacsorák során. További információk, hírlevélre feliratkozás: Honlap: <http://gourmetguides.hu/> e-mail: [office@gourmetguides.hu](mailto:office@gourmetguides.hu)



## Tarkedli házi lekvárral

4 főre, könnyű

300 g liszt

4 db tojás

50 g só

20 g cukor

2 dl olaj

5 dl tej

1 dkg élesztő

házi lekvár (barack, szilva vagy eper)

1 Az élesztőt langyos tejben olvaszszuk fel, majd az összes hozzávalót csomómentesre keverjük el egy tálban. Langyos helyen hagyjuk állni 30 percig.

2 Forró olajban süssük ki, körülbelül egy tarkedli egy evőkanálnyi tészta, de egyéni ízlés szerint süthető.

3 A tarkedlit baracklekvárral vagy porcukrozva tálaljuk.



kalcium