



**„A VÉGÉN NEM A CÉL A FONTOS,
HANEM AZ ÚT”**



Páliné Keller Csilla, munkaszervezet vezető
Zirc, 2015. május 6.

A kezdetek..

2007-13-as források felhasználása a helyi termelők és értékesítési lehetőségek támogatására

Borászatok fejlesztése

- Soproni Borút Egyesület:
 - ▣ Soproni borok ismertségének, elismertségének fejlesztése
 - ▣ Képzés
- Ferenczy Pincészet – látványpince fejlesztés
- Horváth Gábor őstermelő eszközbeszerzése
- Hermann Róbert – lövői agroturisztikai központ (oltványok)



Alapfokú borismereti oktatás Lövőn

Beszélné a borokról?

Elajánítaná az ismeretszerző kóstolás alapjait?

Kíváncsi, mit kezdjünk egy pohár borral?

Tanulna hazánk fő szőlőfajtáiról, borvidékeiről?

Most itt a lehetőség!

A Bormarketing Műhely Nonprofit Kft. és a Soproni Borút Egyesület 2015. január 23-tól megszervezi a nemzetközileg akkreditált Borkollégium borismereti iskolájának „Alapfokú borismeret” című, bázis szemináriumát Lövőn. A képzés előadásai főmböcsilve, péntek-szombati napokon kerül megtartása.

Képzési napok: 2015. január 23-24., 2015. január 30-31.

A képzés helyszíne a Szolgáltató és Kulturális Központ 9461 Lövő, Fő u. 32.)

A tanfolyam megvalósítását a Soproni Borút Egyesület által elnyert pályázati támogatás teszi lehetővé. Részvétel ingyenes, de előzetes regisztrációhoz kötött (maximális hallgatói létszám: 25 fő)

Tájékoztatás, felvilágosítás, jelentkezés:

Böcskei Balázs, 30/471-21-35, bocskei@soproniborvidek.hu



Minőségi termékek fejlesztése

- Svedics Méhészet - Iván
- 1 Csepp Pálinka – Hegykő (Masinaház)
- Fücsök-Pontos – házi jellegű füstölt húskészítmények, Csapod
- Menyasszonyi láda, Kovács Alajos, Hegykő



Értékesítési pontok támogatása

- Sopronkövesdi helyi termék piac
- Zsirai / hegykői helyi termék bolt(ok) kialakítása



Közösségi kertek

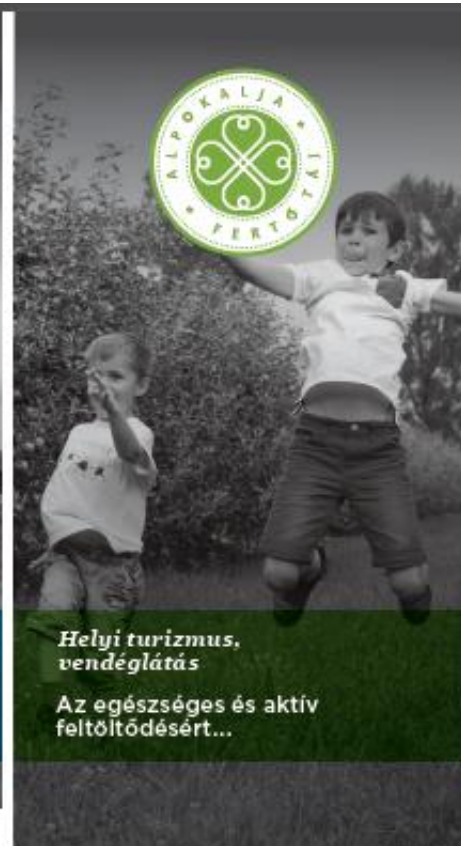
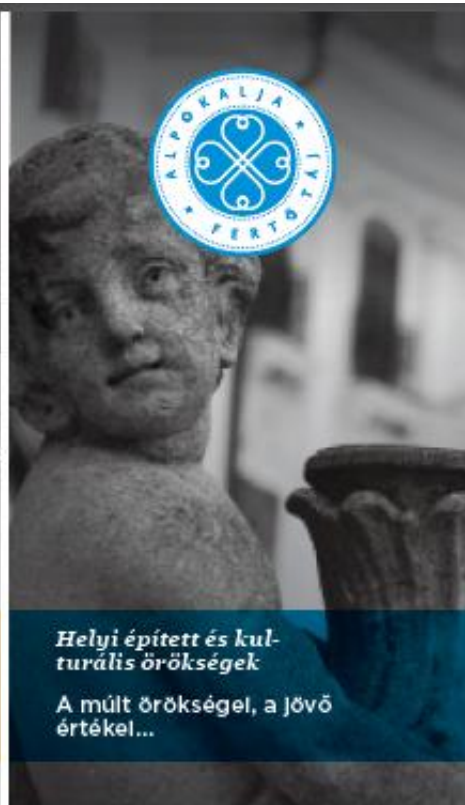
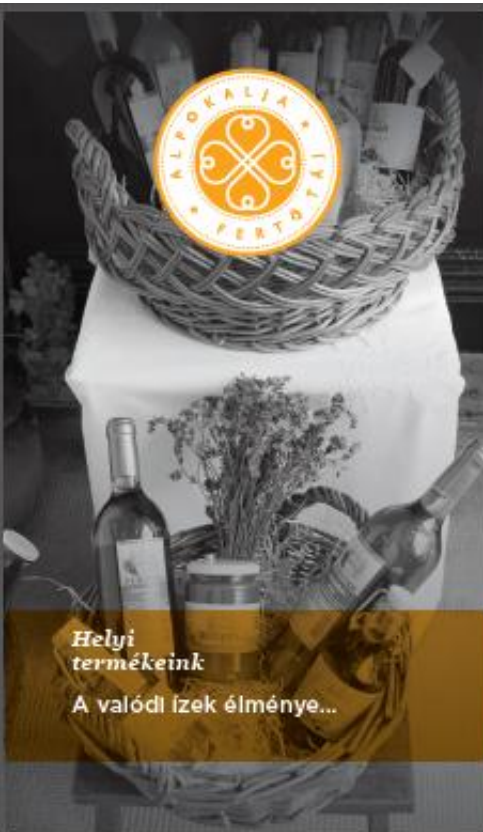
- Tündérkert – Fertőd
- Közösségi és tanulókeretek:
 - ▣ Iván,
 - ▣ Nemeskér,
 - ▣ Répceszemere



Védjegy Tanács – autentikus személyek

4 szakmacsoport

Szabályzatok: 1 általános + .. szakmacsoportonkénti hálózati megállapodás – minősített tagokkal



Mi történt tavaly november óta?

Adventi forgatag – 4 térség vására



Szakmai fórumok

Agrár gazdáknak - 2015. január, márciusban



Helyzetfeltárás és fejlesztési
tanulmány



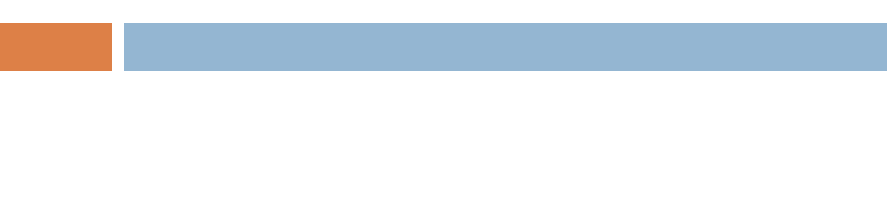
Szakmai fórum – turizmus szektornak, 2015. február



Területfejlesztési Szabadegyetem 2015. évi szemeszternyitója – a térségi védjegy



JANTARSKI – a horvát védjegy háló



Úton Andalúziában,
a Börzsönyi csoporttal
március 16-20.



MINŐSÍTÉSEK

technológiafejlesztés

élelmiszer szektor



Egy Program, mely az **ágazatok közti együttműködés** révén erősíti a **termékfejlesztés** és a **minőségi termék előállítás** folyamatát is..

Szürkemarha

Tőkehús- rostélyos

Feldolgozott termék Szalámi

350-500 kg közötti testsúlyúak
500.000,- Ft/kg
(700-1000,- Ft/kg)

1 600,- Ft/kg

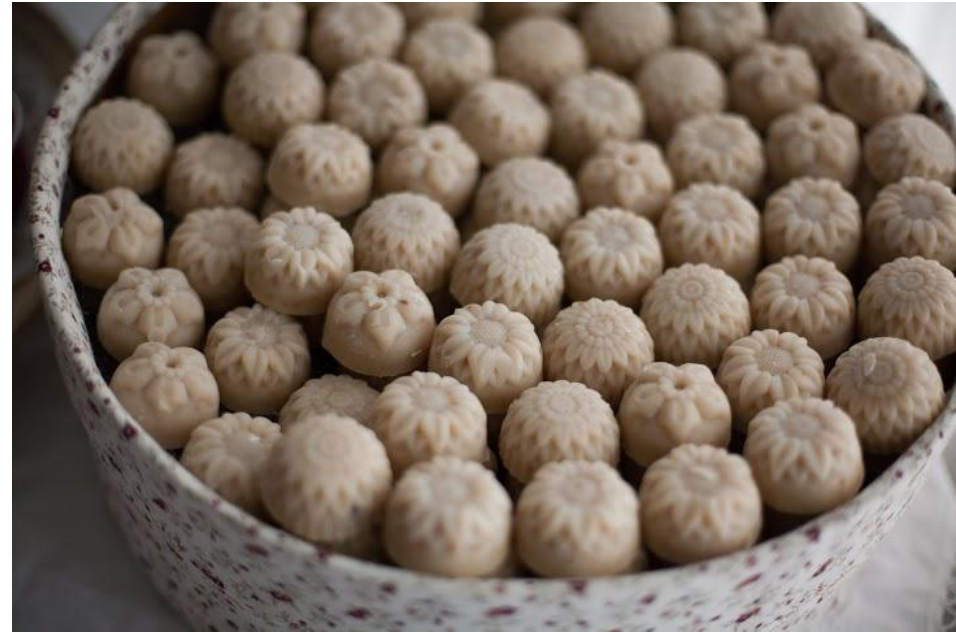
**Átlagár –
4390,- Ft/kg**



Turizmus szektorban



Kézműves szektorban



4 értékesítési pont kialakítása



Eladáshelyi
reklám atrap
a Tornác
Panzió
kirakatában

1.73m

1.30m

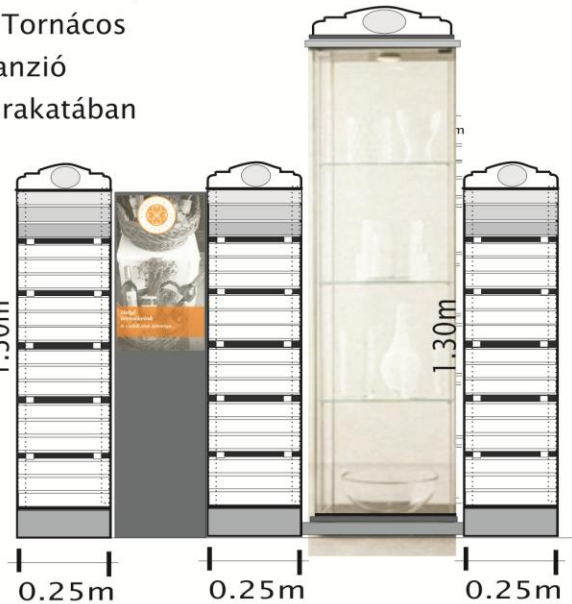
0.25m

0.25m

0.25m

1.30m

2.



Alpokalja-Fertő táj ízei..

MESTER
Szakácsok



Kékfrankos lekvár

HOZZÁVALÓK:

0,7 l Soproni Kékfrankos,
15 dkg kristálycukor,

0,5 dkg száritott Erdei szagasmüge,

0,5 dkg száritott vanília,

2,5 dkg zselét

Elkészítés módja, menete

Öntsük egy edénybe a Kékfrankost, adjuk hozzá a fűszereket, a cukrot és a száritott gombát, majd lassú forralás mellett készítsük belőle forralt bort anélkül, hogy vizet adnánk hozzá. Később így a lekvárunk igazán intenzív ízű lesz! Ha elkészült, adjuk hozzá a zselésítőt, majd ismét forraljuk fel, szűrjük le, és kis pihentetést követően még melegen töltjük üvegekbe.

Megjegyzés

Ajánljuk marhából és vadhúsból készült ételekhez. Készítsék el, ha finom kacsapecsenyét sütnék, de megpróbálhatják egyes desszertek mellé is. Kísérletezzenek további fűszerek hozzáadásával is, mint borókabogyó, szegfűszeg, ánizs vagy gyömbér, ezektől az ízektől a végeredmény még különlegesebb lesz.

A kékfrankos legendája

A legenda úgy tartja, hogy amikor Napóleon serege áthaladt a városon, tetemes mennyiségű vörösbort fogyasztott. Napóleon katonái 1809-ben foglalták el Sopront, és közel fél esztendőig tartották megszállásuk alatt a várost. A helyi szőlősgazdák és kocsmárosok hamar felismerték, hogy a katonák kétféle pénzzel rendelkeznek, egy fehér színű, „háborús” pénzzel és egy „kék” színűvel, mely a régi időkben származott és értékeesebb volt. A gazdák a legjobb borokat csak a kék színű pénzzel voltak hajlandók kímélni és fizeteskör csupán annyit mondtak: kék frankot!

VIDÉKÜNK *nedűi*

Kékfrankos

**SOPRONI
BORVIDÉK**

A kékfrankos szőlő a „kék”, egyértelműen a szőlő színére utal, amit a gazdák a fehéres-sárgás szőlőfajták után illáskéknek láttak, így könnyen megjegyezhetők milyen szőlőre beszúdnak. A „frank” a szőlő fajtájára utal, amit a frank uralkodó, Nagy Károly telepített, felvitte a korábbi „hun” szőlőfajtákat a birodalmában. A „hun” szőlőfajták kilátása szimbolikus volt az avarok leverése után.

A soproni történelmi borvidék Magyarország 22 borvidéke közül a kisebbek közé tartozik, az Alpok nyugvái és a Fertő-tó ölelésében elhelyezkedő, 1533 hektáros borvidék sajátossága, hogy a vízfelület tükörként erősíti fel a napfény melegségét, érzékelhető hatását és a fő párologásával együtt kedvező kímélt biztosít. Ehhez társul a talaj szerkezete, amely löszben, csillámpalában, illetve agyagban és mészkőben gazdag (mind a kontinentális, mind a szubmediterrán klíma érvényesül a 18 kilométer átmérőjű körzetben). A soproni borvidéken található az ország legnagyobb kékfrankos ültetvénye, 1136 hektáron. A borvidék különlegessége megmutatkozik abban is, hogy különböző okok miatt a pincéket a városi házak alatt építették fel, s nem a szőlőkben. Másik különlegessége, hogy borászaik tudnak savakban, ropogós és illatos redukált borokat készíteni, a Fertő partján nagyjából vörösborokat, de lehetőség nyílik kései szüretelésű, aszú jellegű borok készítésére is.

A borvidék legismertebb szőlőfajtái a következők: zöld veltelini, chardonnay, sauvignon blanc, iszai Olvér, királyleányka, zenit, tramini, korai piros veltelini, kékfrankos, zweigelt, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, és a shiraz.

0,7 liter • Elkészítési idő: 30 perc (plusz hűtés) • Nehézségi fok: *

Hegykői tejszínes zöldségleves

KAPROS HÚSGOMBÓCCAL

HOZZÁVALÓK:

2 db sárgarépa, 1 db fehérrépa, 3-4 db kisebb kaporláb, 1 db kisebb zeller, 1 db kisebb vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 ek házi fűszerevek, 0,2 l tejföl, 0,5 l tejföl, 1 l húsleves (vagy víz), 0,1 l savas fehérbor (pl. chardonnay), só, fehérbors, kapor, vaj, olaj, 0,15 kg pulykamell, 2 db tojás, kevés zsemlemorzsó

Elkészítés módja, menete

A leves elkészítése:

a csikokra vágott, vagy tökgyaluval lereszelt zöldségeket, vöröshagymát, vajat pirítsuk meg. Fűszerezzük kaporral, sóval, fehérborral, dekláttal ízlés szerint. Tejfel, és húslevesrel (vagy vízzel) felengedjük, a zöldségek közel puhulásáig főzzük, fehérborssal ízesítjük, tejszínes habarással süntjük, majd kiforraljuk.

Kapros húsgombóc elkészítése:

vöröshagymát pirtunk, pulykahússal ledaráljuk, híg besamel mártással keverjük, kaporral, sóval, fehérborssal, tojással összedolgozzuk. Ha lágy, zsemlemorzsával keményítjük, szaggatás (2-3 cm-es gombócok) kifőzzük. Tetejére kapor olajat csepegtetve tálaljuk

Megjegyzés

Ez az igencsak ízetes leves nagy kedvencnek számít a Hegykői Tornácsos ház visszatérő vendégeinek körében, ezért az ételapon régóta megtalálható. Egy olyan kifejezetten húslas levest szeretek volna készíteni, amelyben hangsúlyosan jelenhetnek meg a Hegykőn fontos, meghatározó, és mindenekelőtt finom gyökérzöldségek, mindemellett pedig rendkívül finom és tápláló is.

Hazai zök Régiók védjegyes régalemesztés

Hegykőn Som János, aki elnyerte a Hazai Ízek Régiók (HIR) védjegy használati jogát. Jelenleg 100 hektár földterületen történik a termesztés, 1000 négyzetméteres telephelyen a feldolgozás, 25 embernek adva ezzel munkát. A Fertő-tó mentén termesztett sárgarépa immár 200 éve ismert és keresett termék. Az ország különböző tájain termelt sárgarépaól abban különbözik, hogy vörösebb színű, édeskebb, intenzív ízű, hosszú, sima és elágazásmentes. A Fertődi vörös fajta mellett a piaci igényeknek megfelelően rövidebb tenyészidejű, Nami típusú fajtákat is termesztnek, amelyek szintén igazolják a termőhely kiválóságát. A petrezselyemgyökér ugyanígy meghatálja a termőhely adottságait, hiszen alakítandó szép sima, elágazásmentes, élvezeti szempontból pedig erőteljesen fűszeres lú és laltó.

KERTEM KERTEM
mit fűszerek

Kerti

A HÍRES HEGYKŐI zöldségek

A hegykői zöldségtermesztés nagy múltra tekint vissza, így országwide ismert. A „fertei” földnek köszönhetően „Hegykői zöldségek” gyűjtőnéven messze földön híressé lett a hegykői zeller, a zöldség (fehérrépa), sárgarépa és a hagyma. Az itt található kertkultúrákat a mai napig jelentősen meghatározza a Fertő-tó közelsége. A Fertő mesterséges visszacsorítása előtt a tó többször kiért, így olyan ismétlődő és egyéb fontos anyagokat juttatott el a talajba, amely még termékenyebbé tette. A zöldségtermesztés hagyományát viszonylag későn, valószínűleg a beklótozó szerzesetek hatására, a 18. században kezdték el professzionális szinten művelni.

A tradicionális zöldségtermesztés elindítójának egyesek egy ekkor élt kőműves remeté tartanak, aki a környékbeli asszonyokat tanította, „kertészműködés” képezte ki őket, míg mások szerint ezt Csetkovics István hídségi plébános honosította meg a 19. század közepén. A kőműves remete elindította a földterjesztést. A 19. század végén a szőlő elpusztító filoxéra-járvány tombolt, így a kőműves gyümölcsösök helyére is zöldségeket kezdtek el ültetni. A nagy volumenű külső piacra való termelésre azonban vámi kellett a „Nagy Háború” időszakában, ugyanis a frontokon, valamint az Osztrák-Magyar Monarchia nyugati területein, pl. Bécsúhelyen is szükség volt a zöldségre, így Hegykőből is szép számmal kezdtek exportálni.

HOZZÁVALÓK

- 4 db konyhakész fűj
- 8 szelet szeles és hosszú szalonna, 2 db sajtoriga, 2 db fűvígpa, 2 db zeller
- 2 db vöröshagyma
- A töltelethez:
- 6 db fűtöltött fűjtojás
- 6 db nyers fűjtojás, 1 db kisebb méretű vöröshagyma
- 10 dkg szelelt gomba
- 1 marék petrezselyem
- 1 db zsemle, 2 dl tej
- 10 dkg zúzott só, bors, majoránna

Töltött fűj

Elkészítés módja, menete

A felaprított vöröshagymát zsíron üvegesre fonnyasszuk a felszeletelt gombával együtt, majd a tejben áztatott zsemelével, a felvert tojásokkal, a szeletekre vágott főtt fűjtojásokkal és a petrezselyemmel alaposan összekeverünk. Töltelekünket ízesítjük egy csipett majoránnával, sóval, borssal. A fűjeket sóval és borssal bedörzsölve fűszerezzük, majd beletöltjük a tölteleket. A fűjeket most két-két szeles, hosszú szelet szalonnával burkoljuk be. A töltött fűjeket a felvágott zöldségekre helyezve egy tepsibe rakjuk, és 180 C°-os előmelegített sütőben kb. 35-40 percig sütjük.

A Fűj

A fűj a madarak osztályának tyúkalakúak rendjébe és a fűjcsalád (Fringillidae) tartozó faj, Európában és Ázsiában költ. Természetes élőhelye a sík- és dombvidéki mezőgazdasági területek, illetve extenzív használt vagy parlagon levő rétek. Egy fészekalj 9-13 tojásból áll, melyen 16-17 napig kotlik a tojó. A fűj évente kétszer-háromszor költ. Magyarországon védett faj! A konyhakész fűjhús jellege alapján omlóssabb, mint a csirke húsa, melle szaftosabb, enyhén rostos. A fűj húsa az emberi szervezetre mellékhatás nélkül, így fogyasztása során nem áll fent ételallergia kialakulásának kockázata. Asztmásokra kedvező hatással bír. Elősegíti a gyermekek szellemi fejlődését, és csontozatuk erősödését. Elkészítésére szintén lehetőség adott. A natúr fűjtojás fogyasztása jó hatással van a cukorbetegségekre, valamint sikeresen kezelhető a krónikus epehólyag-gyulladás, az asztma, a szívbetegség, és a magas vérnyomás.



4 főre • Elkészítési idő: 70 perc • Nehézségi fok: ★★★

GRÓFOK, HERCEGEK fűj receptek

Uti hunculság



SZÉCHÉNYI Zsigmond

A ténység (méltán) legfrészebb nemesi főúri családja a Széchenyiek voltak. A Széchenyi család és a vadászat fogalma a 20. században olvadt végleg össze, hiszen ekkor élt és tevékenykedett a kor egyik legismertebb vadászja, Széchenyi Zsigmond. Kedvenc hobbijának hódolva bejárta az Európai vadászeteltekben hívták Ahtát és Indiát is, jelentős zsákmányokkal, gyűjteménykezelőivel térvé haza. A trófégyűjteménye sajnos nem maradt hátra az utókorra, odaveszett a második világháború pusztításában. A fegyver mellett a tojtát is ügyesen forgatta, vadászat tematikájú könyveit a mai napig kiemelkedőnek tartják a szakemberek.

A 18.-19. század legkedveltebb szórakozása és sportja a vadászat volt, hiszen így tölthették érdekes és minőségű időt a jó levegőn, hogy közben megőrizhették méltóságukat, valamint a vadászat befejeztével elfogyasztották a zsákmányt, átszelve a nap legszebb pillanatait, legszebb zsákmányait. Leghíresebb származékai vadászatok, vadkacsára vagy szárncsára, de előfordult, hogy a fűjre is, majd az angol szokást követve a rókavadászat is népszerű lett.

A vadászat azonban erre az időre bár továbbra is elsősorban „úri huncutságnak” számított, már különböző törvényeket hoztak, amelyek a vadédelemmel és természetvédelemmel voltak kapcsolatosak, nehogy az urak sportja megborítsa a természetes egyensúlyt ember és zsákmánya között. III. Károly már 1729-ben bevezetett olyan törvényt, amely kimondta, hogy mely vadakat tilos vadászni, különös tekintettel a szaporodási időszakokra. Mária Terézia idejében még tovább szigorodtak a vadászati törvények, például meg kellett téríteni a „földölegesen” leölt állatok értékét.

Esterházy-torta

AZ EREDETI RECEPT

HOZZÁVALÓK:

10 db tejgyöngy,
30 dkg kristálycukor,
35 dkg darált dió
vagy mandula

Hozzávalók:
20 dkg vaj,
20 dkg porcukor,
12 dkg darált dió
vagy mandula,
vanília, rum,
1 ek citromlé

Elkészítés módja, menete

A tésztához a tojásahabot a kristálycukorral kemény habbá verjük, amelyhez végül óvatosan hozzákeverjük a darált csonthéjsokát. Az elkészült masszából átlagos méretű (23-25 cm) átmérőjű 6 darab kerek tortalapot sütünk.

A krémhez a cukorból kevés víz hozzáadásával cukorszirupot készítnünk, amit citromlével ízesítünk. A vajat a dióval / mandulával habosra keverjük és hozzáadjuk a kihűlt sziruphoz. Rummal, vaníliával ízesíthetjük. A jól kihabosított krémmel kenjük meg a lapokat és a torta külsejét is. Tetejére fehér fondant kerüljön, amit csikozunk be pókhálóformára az olvasztott csokival.

Esterháza, a magyar Versailles

„Ami a császár megtehet, azt én is megtehetem!” E mondat jegyében épült fel az ország legnagyobb és legfényűzőbb barokk-rokókó kastélya a Fertő-tó nádrengeteggel szegélyezett ídos, vadban gazdag vidékén.

Magyarország főnemeli családjai európai történetet írtak politikai, katonai és kulturális szempontból egyaránt. A család legendás alakja I. „Fényes” Miklós herceg, Esterháza megépítője. Az „Esterházi tündérvilág” az 1770/80-as években éri el csúcspontját: Haydn zenéje és számos művész közreműködésével rendezett ünnepségek közepette - amelyek egyike Mária Terézia is ellátogat - „Fényes” Miklós létrehozta a „magyar Versailles”-t. 1778/79-ben 1200 saját katonájával tábornagyként háborúskodik II. József császár mellett Bajorszámban, ezért a császár a hercegi rangot a család minden tagjára kiterjeszti.

GRÓFOK, HERCEGEK főúri receptek

Misztikus



FŐÚRI lakoma

Lássuk, hogy egy 17. századi főúri lakodalmon mire számíthatott a násznép. Az esküvő meg- szervezésénél csak kisebb részt tette ki a meghívottak összeírása és a levelek kiküldése, bár egy olyan nagy és tekintélyes családnál, mint az Esterházyak, már ez is sok időt és energiát felemésztett. A szők családon kívül (ami már örmagában hatalmas volt) meg kellett hívni a környék urait, a főbírtokán élő nemeseket, tisztviselőket, egyházi személyeket is. Az ültetési sorrend megszerkesztése különösen időigényes volt, mert az esetlegesen egymással torzalkodó urakat, vagy családokat messze kellett ültetni egymástól. A rangokra és méltóságokra nagyon oda kellett figyelni, hogy egy kisebb rangú urat ne ültessek egy püspök, vagy egy császári követ mellé. Erre az időre már elterjedtek a szakácskönyvek és feljegyezték az étrendeket is, így elég pontos képünk van arról, hogy milyen ételeket fogyasztottak egy-egy főúri lakoma alatt. Mivel frissen húsasodottakat ünnepeltek, különlegeseket kellett készíteni a társaságnak, ezért külföldi, elsősorban francia és olasz szakácskönyvekből válogattak.

A legkedveltebb ételek közé a vadnások tartoztak, ami kifejezte a gazdagságot, valamint a különleges tengeri halak, illetve az osztriga. Kedvelt ételek voltak a különböző kocsonyák, a töltött hattyú vagy a sült páva. Az esküvői lakoma középpontjában természetesen megjelentek a torták is. Ez a pompa, és ez a főúri világ ihlette ez a receptet, amelyet megannyi thok övez, és ma is visszarajlik bennünk az Esterházyak tündérvilágába.



6-8 főre • Elkészítési idő: 3 óra • Nehézségi fok: ★★★

Átadó – május 19., Hegykő

S mind
megette...

A
KÖNYV AZ ALPOKALJA-FERTŐ TÁJ
VIDÉKFEJLESZTÉSI EGYESÜLET
GONDOZÁSÁBAN JELENT MEG

www.alpokalja-fertotaj.hu

Az Alpokalja-Fertő táj ízei
RECEPTES KÖNYV NAGYANYAINK KONYHÁJÁBÓL...



*Az Alpokalja-
Fertő táj ízei*

RECEPTES KÖNYV
NAGYANYAINK KONYHÁJÁBÓL...



VÁLOGATOTT
Receptj eink



2015.



„A vidék minősége. A valódi érték.”

KÖSZÖNÖM MEGTISZTELŐ FIGYELMÜKET!

Páliné Keller Csilla, munkaszervezet vezető
Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület
www.alpokalja-fertotaj.hu