

Kóstoljuk meg



Felső-Bácskai és
Haut-Poitou
(Franciaország)
társégi helyi ételek



2015.

Kedves Olvasó!

A franciaországi Haut-Poitou et Clain és a magyarországi Felső-Bácska LEADER Helyi Akciócsoport 2011-ben kezdte meg együttműködését. A Haut-Poitou-i térség a Felső-Bácska térséghez hasonlóan mezőgazdasági vidék, ezért a két Leader csoport együttműködést kezdeményezett térségeik helyi termékeinek és gasztronómiájának népszerűsítéséért.

Ennek érdekében 2012-ben Bácsalmáson a Bácsalmási napok keretében került sor a francia ízek bemutatására, ezt követte 2013-ban Haut-Poitou-i Ízek Éjszakája gasztronómiai rendezvényen a Felső-Bácskára jellemző ételek és italok bemutatkozása.

A szakmai tapasztalatcserék, a megvalósult projektek, a térségi rendezvények mind a helyi termékek és gasztronómia promócióját segítették elő.

A gasztronómiai rendezvények során olyan eredeti ételreceptek bemutatására került sor, amelyeknek köszönhetően a látogatók két térség tájjellegű helyi termékeiből és azok szakácsainak kreativitásából kaptak ízelítőt. A jó gyakorlatok és szakmai ismeretek egymással történő megosztásán túl, a találkozók kulturális szempontból is kiemelkedő jelentőségűek voltak.

A tapasztalatcserék eredményét és a partneri együttműködét mutatja be az alábbi receptgyűjtemény, amely bepillantást enged a Felső-Bácska és Haut-Poitou ízvilágába.

Jó étvágyat a finom ételekhez!

Németh Balázs

Felső - Bácska
elnök

Denis Brunet

Haut - Poitou et
Clain

Haut-Poitou et Clain térség

– az ízek földje



Az Atlanti-óceán hatásának köszönhetően, a Loire völgyétől délre fekvő Haut-Poitou et Clain térség enyhe és kiegyensúlyozott klímájú terület.

A térség túlnyomó részét gabonatermő síkság borítja, amelyet néhol zöldségtermelésre

alkalmas völgyek és napsütötte, meszes talajú, szőlőművelésre alkalmas dombok tarkítanak.

A neolitikum óta lakott, termékeny földdel rendelkező Haut-Poitou térség fontos útkereszteződés, amelynek mozgalmas történelme hozzájárult gazdag kulturális örökségéhez. Haut-Poitou egyedisége megmutatkozik változatos mezőgazdaságában: borok, sárgadinnye, spárga, más hagyományos zöldségek... kecskesajtok, sáfrány és dióolaj megannyi eredeti íz, amely felkelti a gasztronómusok érdeklődését és beindítja kreativitásukat.

Felső - Bácska

– a napfényes térség

A Felső-Bácska térsége a napfény, a jó ízű gyümölcsök, zöldségek, a finom homoki borok hazája Magyarországnak déli részén.

A terület éghajlata és a magas napsütéses órák száma mezőgazdasági termékek és a gyümölcs- és zöldségtermelés számára nyújt kedvező lehetőséget.



Különös szépségű a Duna menti táj, ahol a Duna szabályozása után visszamaradt holtágakban Európa szerte híres, egyedi természeti környezet alakult ki. A vadban, halban gazdag ártéri táj és Gemenc erdősége kitűnő lehetőség a vadászat, horgászat, az öko- és gasztoturizmus számára. A térségben a halfogyasztás igen jelentős, a Bajai halászlé nemzetközi szinten is igen elismert.

A kiváló minőségű alapanyagok, a térség soknemzetiségéből adódó változatosság, a kiváló gasztronómiai szakemberek mind hozzájárulnak egyedi ízű táji ételleink sikeréhez.

MELEG KECSKESAJT DIÓVAL SZAMÓSSZA BATYUBAN



**2012-ben a Bácsalmási Napokon bemutatott recept
Stéphane Monnereau - « La Petite France » Migné-Auxances**

A térség túlnyomó részét gabonatermő síkság borítja, amelyet néhol zöldségtermelésre alkalmas völgyek és napsütötte, meszes talajú, szőlőművelésre alkalmas dombok tarkítanak.

Hozzávalók 4 személyre :

15 dkg kecskesajt, 20 dkg dió, 1 csomag szamosza vagy leveles tészta (bricks), 1 kis pohár napraforgó olaj, 2 tojássárgája, 1 kanál dióolaj, 1 fej zöldsaláta.

Elkészítés:

Daraboljuk apróra a diót, vágjuk négybe a kecskesajtokat és forgassuk meg az aprított dióban.

Vágjuk 4 részbe a szamosza tésztát és helyezzük a közepére a kecskesajt karikákat. Kenjük meg tojás sárgájával a tésztát. Hajtogassuk össze az egészet és tegyük a hűtőszekrénybe.

Süssük ki forró olajban a batyuba hajtogatott sajtot, mindkét oldalán jól pirítsuk meg. Dióolajos salátaágyon szervírozzuk.

HALTEPERTŐ



Hozzávalók 4 személyre :

1 kg ponty (file)
25 dkg kukorica liszt
zsemlemorzsza
hal fűszerkeverék
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
4 ek pirospaprika
3 közepes fej vöröshagyma
3 dl napraforgó olaj

Elkészítés:

A tepertőhöz teljesen szálkamentes-, lehetőleg a ponty hasa aljának filéjét használjuk fel. A filét kb. centnyi csíkokra szeljük, a csíkokat 5-6 cm-es darabokra aprítjuk. (A hal bőrét is le szokták vágni és csak a színhúst használják fel, de ez opcionális.)

Keverőtálba öntjük a lisztet és a zsemlemorzsát, hozzáadjuk a pirospaprikát (mennyit, mert a későbbiekben is használjuk) és a hal fűszerkeveréket, sózzuk, borsozzuk, majd jó alaposan elkeverjük. A liszt ekkor már rózsaszínű elegyet alkot a többi alkotórésszel.

A felaprított halat sózzuk, borsozzuk, meghintjük pirospaprikával, majd a paprikás lisztbe tesszük. Lehetőleg teflon, magas falú serpenyőben bő olajat forralunk és a haldarabokat pár perc alatt aranyszínűre sütjük.

Tálaláskor apróra vágott lilahagymát és pirított adunk hozzá.

VÖRÖSBOROS VADDISZNÓFEJ DIÓVAL



**2013-ban az Haut-Poitou-i „Ízek Éjszakája” rendezvényen bemutatott recept
David Dauphy – Restaurant du Champ de Foire – Lençloître
Cabernet AOC du Haut Poitou, Domaine de la Treille Guérin**

Hozzávalók 6 személyre :

1 egész vaddisznófej nyelvével együtt, 2 disznóláb, 30 dkg hagyma, 40 dkg sárgarépa, 1 póréhagyma, 20 dkg karalábé, 50 dkg dió, 3 üveg Cabernet, 15 dkg uborka, zöld fűszerkeverék, só, bors.
3 dl napraforgó olaj

Elkészítés:

Mossuk meg jól a nyelves vaddisznófejet és pácoljuk vörösborban 12 óráig egy nagy fazékban a disznólábakkal, a meghámozott zöldségekkel, zöld fűszerkeverékkel. Ízesítsük sóval és borssal.

A pácolás után főzzük meg az egészet, habosra felforralva, ha szükséges. Amikor felforrt, szedjük le róla a habot. Egy óra főzés után, vegyük ki belőle a zöldségeket és tegyük azokat félre. A többit hagyjuk főni – legalább 3 órán át - amíg a hús könnyen leválik a csontról. Csontozzuk ki a fejet és a lábakat, késsel daraboljuk fel a húst, beleértve a füleket is. Szeleteljük fel a nyelvet kis darabokra. Vágjuk fel apróra a zöldségeket és az uborkát és adjuk hozzá a húshoz. Tegyük ezeket félre.

Hagyjuk a levet elfőni, amíg kb. 1,5 liter marad belőle. Ez biztosítja a pástétom alapját. Tegyük vissza a húst 10 percig főni a megmaradt páclébe és adjuk hozzá a diót. Ellenőrizzük a fűszerezést és öntsük ki formákba a pástétomot. Hagyjuk kocsonyásodni 12 órán át.

BAJAI HALÁSZLÉ



Hozzávalók 4 személyre:

3 kg hal melynek $\frac{3}{4}$ -e ponty a halhoz kilónként egy nagy fej vöröshagyma, három púpozott evőkanál édes-nemes őrölt piros paprika, só, 4-5 db erős cseresznyepaprika, gyufatészta

Elkészítés:

A halat megtisztítjuk és a halikrát, tejet félrerakjuk. A halat beirdaljuk, felszeleteljük és megsózzuk ízlés szerint. Ezután egy órát pihenni hagyjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk és apró kockákra vágjuk. A bográcsba kilónként 1,1-1,2 liter vizet öntünk. Ebben a vízben megfőzzük a hagymát, amikor elforrt a habját beletesszük a halat és beleszórjuk a paprikát. 15-20 percig főzzük a levet, beletesszük a belseősegeket és a csípős cseresznyepaprikát. A tésztát kifőzzük egy külön fazékban. A forrástól számított fél óra elteltével kész is a halászlé! A halat külön tálaljuk, a levet lehet a tésztával vagy attól külön is.



MÉZES FÚSZEREZETT SERTÉSKARAJ BÁCSALMÁSI SERPENYŐS FRISS ZÖLDSÉGEKKEL



2012-ben a Bácsalmási Napokon bemutatott recept
- Stéphane Monnereau - « La Petite France » Migné-Auxances

Hozzávalók 4 személyre :

1 kg sertés karaj, 20 dkg sárgarépa, 20 dkg mogoróhagyma (vagy nagy gyöngy- hagyma), 2 dl borjúmártás, 20 dkg méz, 1 evőkanál őrölt fűszerpaprikás leves, 1 evőkanál napraforgó olaj, 3 piros paprika, 8 paradicsom, 2 vörshagyma, 50 g lencse, 1 csokor snidling, só, bors.

Elkészítés:

A mogoróhagymákat kettőbe vágjuk, sózzuk és borsozzuk, vajjal megkenjük, és 120° C-os sütőben 35 percig sütjük. Kisütjük a sertéskarajt olajban, rácsurgatjuk a mézet és hagyjuk megpirulni. Majd 130° C-ra felmelegített sütőbe tesszük 1,5 óráig. Beáztatjuk a lencsét, felszeleteljük a paprikát, paradicsomot és a hagymát karikára. Megfőzzük a lencsét és megpároljuk a zöldségeket serpenyőben.

Főzés után, összekeverjük a lencsét, fűszereket és a snidlinget. Besűrűsítjük a megmaradt szaftot, felszeleteljük a sertéskarajt és a hússzeleteket párolt zöldségágyra helyezzük. Megöntözzük mézes szafttal és fűszerezzük, majd díszítjük a sertéskaraj szeleteket párolt mogoróhagymával.

BÁCSKAI RIZES HÚS



Hozzávalók 4 személyre :

50 dkg sertéscomb, 25 dkg rizs, 2 tv paprika, 2 paradicsom, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 evőkanálnyi pirospaprika, só, frissen őrölt bors, sertés zsír

Elkészítés:

A húst megtisztítjuk, 2x2 centis kockákra vágjuk, sózzuk és félrerakjuk. A hagymát szintén felkockázzuk, majd zsíron dinszteljük. Ha már szépen megfonnyadt, hozzáadjuk a húst és fehérre pirítjuk. Hozzákeverjük a pirospaprikát, megfűszerezzük és kevés vízzel felöntjük úgy, hogy a húst éppen ellepje. Az egészet főni hagyjuk, amíg a hús alaposan meg nem puhul, ha szükséges még felöntjük némi vízzel. Mielőtt teljesen kész hozzáadjuk a felkockázott paradicsomot és paprikát. A rizst némi olajon megpirítjuk, majd kétszeres mennyiségű vízzel puhára főzzük. Ha elkészült, hozzákeverjük a húshoz és együtt főzzük őket pár percig, majd levesszük a tűzről.

SAUVIGNON VÖRÖSBORBAN PÁCOLT TANYASI CSIRKE



Hozzávalók 4 személyre :

Egy 1,8 kg-os tanyasi csirke, 1-1 szál kakukkfű és rozmaring, 7,5 dl Sauvignon bor, 2 mogyoróhagyma (vagy nagy gyöngyhagyma), 50 dkg burgonya, 1 padlizsán, 1 cukkini, 2 fej vöröshagyma, 2 db paradicsom, 1 piros paprika, 1 zöldpaprika, 1 gerezd fokhagyma, 0,5 dl tej, 8 gdk vaj, 0,2 dkg szarvasgomba őrlemény, 1 dl. olívaolaj, szerecsendió, só, bors, 1 sütőzacskó

Elkészítés:

Pácoljuk 1 napig Sauvignon vörösborban a kicsontozott és összekötözött csirkét, fűszerezzük kakukkfűvel és rozmaringgal, sózzuk, borsozzuk, tegyük a hűtőbe. Másnap a csirkét és a bort sütőzsákba tesszük, jól megkötjük a zsák száját és 2 óráig sütjük 120 °C-os sütőben. Hámozzuk és mossuk meg a burgonyát, majd vízben főzzük meg, sózzuk és hagyjuk kihűlni.

Készítsünk belőle burgonyapürét, adjunk hozzá tejet, vajat, szarvasgomba őrleményt és fűszerezzük.

A hagymát hámozzuk meg, mossuk meg a zöldségeket és készítsünk lecsót. Kockázzuk fel a padlizsánt, a cukkinit, a piros paprikát, a paradicsomot, a hagymát és a fokhagymát. Pároljuk az egészet forró olajban 15 percig, legvégül a paradicsomot adjuk hozzá.

A szósz elkészítéséhez vágjuk fel vékony csíkokra a mogyoróhagymát (vagy a gyöngyhagymát) és melegítsük a csirke előzőleg leszűrt sütőlevében. Hagyjuk besűrűsödni és vajjal keverjük be. Fűszerezzük ízlés szerint.

RÉSZEGES KAKASPÖRKÖLT GALUSKÁVAL



Hozzávalók 4 személyre :

1.5 kg kakas, 3 db vöröshagyma, 2 db zöldpaprika (erős), 2 db paradicsom, só ízlés szerint, bors ízlés szerint, fűszerpaprika (pirospaprika) ízlés szerint, 1 dl vörösbor, 2 db tojás, 1 dl víz, liszt amennyit felvesz, só.

Pörkölt készítés:

A kakast feldaraboljuk. A zsíráját kisütjük és azon dinszteljük meg a 2 db kockára vágott hagymát. Lehúzzuk a tűzről és belekeverjük a pirospaprikát, pici vízzel felöntjük, sózzuk, borsozzuk. Beletesszük a feldarabolt kakast és kb 1,5-2 óráig főzzük (A főzési idő attól függ, hogy mennyire öreg a kakasunk!) Ha kell, pici vizet öntünk néha alá. Amikor puha a hús, rávágjuk a paradicsomot, a paprikát, a megmaradt hagymát karikára vágva, felöntjük a borral és még kb. 10-15 percig főzzük fedő nélkül, hogy a végén csak sűrű szaft maradjon rajta, de víz ne! Amíg fő elkészíthetjük köretként a galuskát.

Galuska készítés:

A tojásokat a liszttel összedolgozzuk, majd vízzel addig keverjük amíg sűrű masszává nem válik. Sós forrásban lévő vízbe szaggatjuk, majd pár percig főzzük.

KANDÍROZOTT MOGYORÓHAGYMÁS GÖNGYÖLT BÁRÁNYHÚS CABERNETVÖRÖSBORRAL



Hozzávalók 4 személyre :

80 dkg báránycomb, 4 nagy mogoróhagyma (vagy nagy gyöngyhagyma) 5 dl Cabernet vörösbor, 2 dl bárány sütőlé, 4 kemény húsú burgonya , 20 dkg fehér és kék szőlő, 1 kanál cukor, só és bors.

Elkészítés:

Főzzük a mogoróhagymát 1 óráig cukrozott borban. Tegyük félre a cukros bor sűrítményt. Szeleteljük fel a bárányhúst, sózzuk és borsozzuk meg. Adjuk hozzá a kandírozott mogoróhagymát és göngyölgjük be a húst. Főzzük meg kuktában fedő alatt.Főzzük meg sós vízben a burgonyát, majd hámozzuk meg. Magozzuk ki a szőlőt. Daraboljuk fel és törjük szét a megfőtt burgonyát, valamint a szőlőt. Fűszerezük és készítsünk belőle köretet.

A bárányhús párolásából megmaradt szaftból és a besűrűsödött cukros borból készítsünk mártást.

Tálalás:

Vágjuk kerek szeletekre a göngyölt bárányhúst, adjunk hozzá köretnek a burgonyát és egy kandírozott mogoróhagyma szeletet. Öntözzük meg a mártással.

ALFÖLDI GULYÁS RECEPT



Hozzávalók 4 személyre :

50 dkg marha lábszár, esetleg lapocka, 5 dkg sertés zsír, 2 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 35 dkg vegyes levezöldség (sárgarépa, fehérrépa, darabka zeller), 50 dkg burgonya, 2 babérlevél, 1 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, 2 teáskanál őrölt paprika, 1 teáskanál őrölt bors, 1 teáskanál egész kömény, 1 mokkáskanál őrölt kömény, zeller- és petrezselyem zöldje, só, csipetkéhez : 1 tojás, 1 csipet só, 12-15 dkg liszt.

Elkészítés:

A húst leöblítjük, leszárítjuk, kb. 2x2 cm-es kockákra vágjuk, a vöröshagymát és fokhagymát finomra, a zöldséget karikára aprítjuk. A zsiradékban megdinszteljük a vöröshagymát a fokhagymával, a húst az egész köménnyel fehéredésig pirítjuk. Meghintjük őrölt paprikával, felengedjük kb. 1/2 liter vízzel. Sózzuk, borsozzuk, a zellerrel, babérral, chilivel, zöldpaprikával, paradicsommal addig főzzük lassan, ameddig a hús kb. félpuhára fő. Hozzáadjuk az apróra vágott levezöldséget és puhulásig főzzük. Felengedjük annyi vízzel, amennyi levest szeretnénk, újraforrásnál hozzáadjuk a darabolt burgonyát, tovább főzöm kb. 10-15 percig. Közben utána fűszerezük sóval, borssal, őrölt köménnyel, aprított zöld fűszerekkel, lassan együtt készre főzzük. Tálaláskor kézzel gyúrt csipetkét adunk hozzá.

Csipetke elkészítése:

1 tojást, 1 csipet sót, 12-15 dkg liszttel víz nélkül kemény tésztává gyúrunk. Fél cm vastagra nyújtva vékony csíkokra metéljük, majd apró (borsónyi) darabokra csipkedjük és lisztezett deszkán kicsit gömbölyítjük. A csipetkéket konyharuhán megszárazítjuk.

SAUVIGNON VÖRÖSBOROS NYÚLPÁSTÉTOM, KECSKESAJT BEVONATTAL



Hozzávalók 8 személyre :

Pác elkészítéshez: 2 üveg Sauvignon vörösbor (amelyből 5 dl-t tegyünk félre a sütéshez), 8 Poitou-i mogyoróhagyma, 1 sárgarépa, 1 csokor fűszerkeverék (kakukkfű, babérlevél), 1 db szegfűszeg , néhány szem fekete bors. Ételhez : 1 nyúl, 50 dkg burgonya, 8 articsóka, 15 dkg főzőtejszín, 1 Poitou-i Chabichou kecskesajt, só és bors

Elkészítés:

Pácoljuk be a nyulat 48 órával korábban a páchoz szükséges összetevők felhasználásával. Csöpögtessük le a nyúlról a pácot, majd süssük ki kevés olajban és adjuk hozzá a pácmaradékot. Hagyjuk sülni kicsit, később öntsük fel a maradék borral. 2,5 óráig süssük kis lángon. Csontozzuk ki és szeleteljük fel a nyúlhúst. Eközben, hagyjuk besűrűsödni a szószt és főzzük meg a püréhez szükséges burgonyát.

A sajtbevonat elkészítéséhez:

Kezdjük el főzni a főzőtejszínt, adjuk hozzá a kecskesajtot, ízesítsük majd keverjük jól össze.

Tálalás:

Tegyük a megpárolt articsóka tetejére a nyúlhúst és burgonyapürét. Melegítsük át mikrohullámú sütőben. Tálaljuk fel a sajtbevonatos pástétomot egy tányérban. Szórjuk meg dióreszeléssel és öntözzük meg a besűrűsödött mártással.

VADDISZNÓSÜLT ERDEI GOMBAMÁRTÁSSAL



Hozzávalók 4 személyre :

50 dkg vadhús

Pácléhez: 5 dl vörösbor, 1 l olaj, 25 dkg sárgarépa, 20 dkg petrezselyemgyökér, 5 szem borókabogyó, 3 db babérlevél, 4 gerezd fokhagyma, 5 dkg vöröshagyma, kakukkfű izlés szerint, pár szem egészszors.

Gombamártáshoz :

60 dkg vargánya, 5 dkg vöröshagyma, 1 dl olaj, 3 dkg liszt, só, őrölt bors, 1 csomó petrezselyem zöldje, 2 dl főző tejszín

Elkészítés:

A húst vékony szeletekre vágjuk, majd az elkészített lehűtött páclében pár napig hűtőben érleljük. Ha van rá lehetőségünk, akkor vákuum technológiával (souvide), készítjük el. Ilyen eszköz hiányában süssük elő a húst, majd a páclében pároljuk puhára.

A gombamártáshoz a megmosott gombát vágjuk cikkekre, majd olajon hagymával pirítsuk meg, liszttel szórjuk meg, kevés vízzel öntsük fel és rövid ideig pároljuk, a végén tejszínnel dúsítsuk és adjunk hozzá finomra vágott petrezselyemzöldet. Köretként főtt burgonyát adhatunk.

POITOU-I LINZER ÉS SÁRGADINNYEKRÉM



Poitou-i linzer, hozzávalók 10 főre:

50 dkg liszt, 25 dkg porcukor, 2 zacskó vaníliás cukor, 2 tojás a tésztakészítéséhez, 1 tojássárgája a bekenéshez, 25 dkg lágy vaj, 1 csipet só.

Elkészítés:

Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra. Keverjük össze az alábbi sorrendben a lisztet, a cukrot, a vaníliás cukrot, a sőt és a tojásokat 5-10 percig kézzel vagy turmixgéppel. Adagoljuk hozzá a kockára vágott vaját, úgy hogy kemény állagú tésztát kapjunk (soha ne tegyünk hozzá vizet). Majd nyújtsuk ki a tésztát egy deszkán, kenjük be tojássárgájával. Villával csíkozzuk meg a tészta tetejét, majd sütjük 35 percre a sütőbe.

Sárgadinnyekrém, hozzávalók 4 főre:

1 kb. 80 dkg-os sárgadinnye, 10 dkg tej, 5 dkg tejszín, 8 dkg porcukor, 1 csomó friss menta.

Elkészítés:

Hámozzuk meg és magozzuk ki a sárgadinnyét, majd daraboljuk fel. Turmixoljuk össze a tejet, a tejszínt és a cukrot, adjuk hozzá a felvágott mentát. Behűtve tálaljuk pohárkehelyben a dinnyét és a krémet egy kézzel összetört Poitou-i süteménnyel együtt.



TÚRÓS RÉTES



Hozzávalók 4 személyre :

2 csomag rétestészta, 1.25 kg túró, 20 dkg cukor, 6 csomag vaníliás cukor, 3 db tojás, 1 db tojássárgája (a kenéshez), 1 dl tejföl, (a kenéshez), 1 csomag mazsola, 8 teáskanál napraforgó olaj, 4 ek zsemlemorzsa

Elkészítés:

Ebből a mennyiségből négy rudat készítünk, hármásával töltjük meg a lapokat. Konyharuhára teszünk egy réteslapot és a tetejét vékonyan megkenjük étolajjal. Majd rátesszük a második lapot, és annak is megkenjük a tetejét, majd a harmadik lapot ugyanígy. Ezután a lap felénk közelebb eső szélétől kb. 5 cm-re megszórjuk egy csíkban zsemlemorzzával. A zsemlemorzsára tesszük a tölteléket. A töltelékhez a túró, a cukrot, a vaníliás cukrot és a tojásokat összekeverjük, majd a massa 1/4-ét a zsemlemorzsára tesszük. A túró tetejére mazsolát szórunk. A konyharuha segítségével feltekerjük és egy kivajazott gáztepsibe helyezzük. A tetejükre az 1 tojássárgáját és a tejfölt összekeverjük, majd rákenjük. Sütési hőfok: 180 °C

Tálaláskor a tetejét porcukorral meghintjük.

HAUT POITOU-I BORÁSZOK HÁZITORTÁJA



Hozzávalók 8 személyre :

1 leveles tészta, 5 dkg porcukor, 40 dkg mogoróhagyma, 1 üveg Cabernet vörösbor, Rabelais fűszerkeverék (fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, fekete bors), 3 dl almale, 2 lap zselatin.

Elkészítés:

Mogoróhagyma befőtt:

Vágjuk apróra a mogoróhagymát és tegyük a vörösborral együtt egy fazékba. Adjunk hozzá egy csipetnyi Rabelais

fűszerkeveréket. Főzzük ezt addig, amíg kompóttá áll össze.

Torta :

Vajazzuk ki a tortaformát. Szórjuk meg 5 dkg porcukorral, majd tegyük formába a tésztát. A borban párolt mogoróhagymát öntsük a tésztára és süssük 15 percig 200 °C-os sütőben. Sütés után, gyorsan hűtsük le és borítsuk ki egy sima, hideg és beolajozott felületre.

Tortabevonat :

Tegyünk egy pohár Cabernet vörösborral egy fazékba. Forraljuk fel, majd flambírozzuk. Adjunk hozzá két pohár almalevet és két lap hideg vízbe áztatott zselatint. Ismét forraljuk fel, majd hagyjuk lehűlni.

Tálalás :

Kenjük be a hideg tortát a még langyos borzselével. Tálaljuk behűtve.

GRILLÁZS



Hozzávalók 4 személyre :

40 dkg kristálycukor, 15 dkg darált dió

Elkészítés:

Előkészítünk egy sütőlapot vagy nagyobb tepsit, aminek az aljára sütőpapírt teszünk. A cukrot egy (lehetőleg teflonos vagy hasonló bevonatú) serpenyőbe öntjük. Közepes lángon, fakanállal folyamatosan kavargatva melegítjük addig amíg el nem kezd kicsit összezsomósodni a cukor, (mintha vizes lenne) majd szépen lassan szétolvad. Úgy kell kinézni, mintha olaj lenne. Ha esetleg maradnak benne kisebb cukorrögök a barnulás és olvadás ellenére, inkább vegyük le a tűzről időben, a rögök később nem fognak érződni, de semmiképp se égessük túl! Nagyon figyeljük a színét: fokozatosan sötétedik, de ha már körülbelül gyantaszínű-világosbarna, akkor levesszük a tűzről és azonnal belekeverjük a darált diót. Amint elkeverjük, rögtön a sütőpapírra csorgatjuk, minél vékonyabb rétegben. Hagyjuk, hogy langyosra kihűljön, csíkokat vágunk és tetszés szerint formázzuk.

Kóstoljuk meg



Felső-Bácska HACCS



DARÁNYI IGNÁC TERV

Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa