

Rékfrankos babsterccel

g a s z t r o t ú r a S o p r o n b a n

A természeti környezet legalább annyira lenyűgözi a Sopronba látogatót, mint maga a város. Az ország első, legfelszereltebb parkerdejét évente mintegy egymillió látogató keresi fel, színes programkínálatával egész évben meghatározó eleme a turizmusnak. A gasztronómia szerelmesei sem csalódnak, Sopronban izgalmas, multikulturális gasztronómiával és kiváló vörösborokkal várják őket.



Bánáti László: „A közjóléti fejlesztések folytatódnak...”

Az Alpokalja változatos vidékének legmagasabb pontja a Magasbérc, mely 557 méterre emelkedik a tenger szintje fölé. Idős bükkösök tarkítják, de ott élnek az ország legnagyobb lucfenyői is. Lejjebb haladva a Károly-magaslat, a Lővérek irányába, már a kocsánytalan tölgy a meghatározó. Mellette gyertyán, szelídgesztenye, és számos elegyfaj színesíti a képet. „Az ártéri erdők kivételével, rövid távolságon belül szinte minden megtalálható” – hívta fel a figyelmet Bánáti László, a Tanulmányi Erdőgazdaság Zrt. parkerdei és kommunikációs igazgatója. A feljegyzések szerint az 1700-as évek végétől már kijártak a helyi lakosok az erdőkébe; de a Soproni Parkerdő alapítójának Muck Endrét tartják, aki az 1800-as évek második felében erdőgondnokként dolgozott. Vezetésével turistautakat jelöltek ki, kilátókat, menedékházakat építettek, így még többen választották a Sopron környéki erdőket pihenésre. Az ország más tájaihoz képest évtizedekkel korábban indult meg a parkerdő fejlesztése.

Sopron a kilátók városa, egymástól viszonylag kis távolságban tíz kilátó hívogat. „Mellette számos kilátópont, s olyan páholy

nyílik, ahonnan csodás panorámában gyönyörködhetünk” – tette hozzá a szakember. Egyik irányban az osztrák kétezres csúcsok magasodnak, másfelé a Fertő tó és a Kisalföld síkja vezet messzire a tekintetet. Közel 400 kilométer jelzett turistaút segíti a könnyebb bejárást, ismeretszerző sétákat tehetünk a tanösvényeken. Itt kanyarog az ország első tanösvénye, mely a Lővér szállótól indul és a Deák-kút, majd a Károly magaslati parkoló irányába halad. Eléri a Hét bükkfát, a 2700 éves Hallsatt-kori temetőt, majd bevezet Európa egyik legmagasabb sáncrendszerével körülvett kora vaskori földvárba.

Sok történelmi, kultúrtörténeti emléket rejtenek a lombok. A Soproni Parkerdő részét képezi a Páneurópai Piknik Emlékpark, mellette az Akadémiai Emlékerdő, amelyet az intézmény alapításának 175. évfordulójára hoztak létre, és ahová az akadémia elnöke minden évben elültet egy fát.

A várhely kiemelt régészeti lelőhely. Vaskori földvár sáncai ma is jól kivehetők, de a vár közepén áll az ország egyik legszebb fa kilátója, mellette feltárt halomsír emléket korai elődeinkre. Minden év július

első szombatján kelta ünnepet rendez az erdőgazdaság, harci bemutatókkal, íjászokkal, ír táncokkal és zenével elevenítik meg a régmúlt időköt. Korunk emberének is példaértékű, milyen összhangban éltek a természettel a kelták.

A Soproni Parkerdő kiváló terep a kerékpárosoknak, futóknak, a mozogni vágyókat erdei tornapálya, télen sífutó pálya várja. A Tűztorony mellett a Károly-kilátó Sopron másik szimbóluma. 2016 őszén ott épült a Kőhalmy Vadászati Múzeum, és még abban az évben elnyerték az Év Ökoturisztikai Látogatóközpontja címet. Meseösvényt alakítottak ki, és a Muck Endre Erdészeti Erdei iskolának is itt található a központja.

Az épület földszintjén elsősorban a gyerekeket célzó interaktív tárlat bemutatja a parkerdő állat- és növényvilágát, míg a felső emelet a vadászaté, ahol a Kőhalmy-hagyaték is látható.

A Lővérekben tett séta után újabb izgalmas kaland a több nemzetiségű – német, horvát, magyar – konyha felfedezése. Mindenki sejti, féltve őrzött receptek lapulnak a kredenciókokban, melyek titkát a helyi éttermek mesterei fejtik meg. Aki Sopronban jár, nem mulaszthatja el, hogy megkóstolja a soproni szőlősgazdák, a híres ponchterek különleges éte-



Az egyetlen erdei büfé Sopronban



CSICSÓKAKRÉMLEVES MORZSOLT KECSKESAJTTAL

Hozzávalók 5 főre:

1 közepes fej vöröshagyma, vaj, 2 közepes burgonya, 0,5 kg csicsóka, só, fehérbors ízlés szerint, 1 dl fehérbor, 2 dl főzőtejszín, 15 dkg kecskesajt.

A csicsókát és a burgonyát megpucoljuk, daraboljuk. A felaprított hagymát vajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a burgonyát és a csicsókát, felöntjük vízzel, vagy alaplével, ha kell sózzuk, borsozzuk. Ha a zöldségek megpuhultak, botmixerrel pürésítjük, majd hozzáöntjük a tejszínt és felforraljuk. Ízlés szerint fehérborral ízesítjük. Tálalás előtt belemorzsoljuk a kecskesajtot és csicsóka chipszel díszítjük. Ehhez nyersen vékonyan leszeleteljük a csicsókát, és forró olajban kisütjük, majd lecsepegtetjük.



Hozzávalók:

2 kg őzlapocka, 2 sárgarépa, 2 fehérrépa, 1 fej vöröshagyma, 1 kis zellergumó, 3 gerezd fokhagyma, 1 alma, 5 dkg paradicsompüré, 3 ek cukor, 5 ek liszt, 2 dl vörösbor, 1 dl olaj, só, bors, kakukkfű, babérlevél, borókabogyó
 Burgonyás-tökös rakottashoz: 0,5 kg édesburgonya, 0,5 kg burgonya, 0,5 kg sütőtök, 5 tojás, só, fehérbors, 12 dkg liszt.

A lapockát nagyobb darabokra vágjuk, forró olajon minden oldalát lekérgezzük, és félretesszük. A megmaradt zsiradékot cukrot karamellizálunk, majd beletesszük a felkarakított zöldségeket. Jól lepírítjuk, majd hozzáadjuk a paradicsompürét, tovább pirítjuk, de vigyázzunk, nehogy megégjen. Felöntjük vízzel vagy alaplével, sóval, borssal, kakukkfűvel, borókabogyóval, babérlevéllel ízesítjük, majd beletesszük az elősütött őzlapockát, és kb. 2,5-3 óra alatt készre pároljuk. A megpuhult húsokat kivesszük, az alaplevet leszűrjük, és vörösborral ízesítjük. Lisztet szárazon pirítsunk barnára, adagoljuk apránként az átszűrt léhez, és forraljuk mártás sűrűségűre.

Míg a hús párolódik, készítsük el a burgonyás-tökös rakottast. Az édesburgonyát, sütőtököt, burgonyát 1 mm vastagságúra szeljük. 5 tojásból sós piskótatésztát készítünk és beletesszük a szeletelt zöldségeket. Sózzuk, borsozzuk ízlés szerint, adunk hozzá 2 kávéskanál keményítőport, majd zsírpapírral bélelt tepsibe, vagy jénai tálba öntjük, és 170 °C-on kb. 25-30 percig sütjük. Pihentetés után felszelve tálaljuk a hússal, mártással és grillezett gombával.



Ferkis Zsolt: „Fűszerezzük bátran a vadhúst!”

Honnan ered?

Sopron történelme összefonódott a borral. De vajon honnan származik a legendával övezett Kékfrankos? A 19. század elején fél évig Napóleon 20 ezer fős serege állomásozott a nyolcezer lakosú Sopronban. Napi kétszeri étkezés és egy meszely – közel fél liter – bor dukált a frank katonáknak. Ez természetesen kevésnek bizonyult egy valamire való katonaembernek, a fejadag mellett is szívesen kortyolgatták a jóféle sopronit, amiért zsoldjukból kékszínű frankkal fizettek. A legenda szerint innen a kékfrankos elnevezés. A Kékfrankos bor nevének valós eredete ma még rejtély. Németül leंबरgernek hívják – a néhol előforduló blaufränkisch a magyar név tükörfordítása – amely valaha az Osztrák-Magyar Monarchia részét alkotó, ma Szlovéniához tartozó hercegségre, Lemberg utal, ahonnan a 19. században Németországba viték a bort adó szőlőfajta. Egy biztos, hogy Magyarországon először Jäger Mihály borkereskedő árusította palackos borait „soproni kékfrankos” néven az 1830-as években.

leit – magyarázta *Ferkis Zsolt*, a Deák étterem konyhafőnöke. E fogások különlegessége, hogy egy hétköznapi ember számára szinte elképzelhetetlen ételekbe is babot tesznek. A gazdák ugyanis igyekeztek a lehető legjobban kihasználni területeiket, így a szőlőültetvényeikben a tőkék közé babot ültettek, amit aztán persze meg is ettek. Ezért is csúfolták a környékbeli gazdákat régebben bohennzüchtereknek, azaz babtermelőknek. A babos poncichter ételek egyik legismertebb fogása a poncichter babsterc, amit ehetünk önálló ételként, de köretként – például szaftos pörköltnek mellé – is kiváló. A babos pogácsa, a babos zsemlegombóc vagy a babos káposztás ételek is kötődnek Sopronhoz, a helyi szőlőtermesztéshez. Sajnos egyre kevesebb étterem helyez hangsúlyt az efféle hagyományokra, de tematikus rendezvényeken, fesztiválokon találkozhatunk velük.

A télen a gasztronómiai kínálatot sütőtökkel, gesztenyével, csicsókával teszik izgalmassá. Az utóbbi a burgonyánál kevesebb keményítőt, szénhidrátot tartalmaz, könnyű vele dolgozni, rövidebb a főzési ideje. Íze édeskésebb, nagyobb mozgásteret enged a szakácsnak, jobban lehet játszani a savakkal, a borral, a fűszerekkel.

A vad a Lővérekben gyakori alapanyaga a konyháknak, a Deák étteremben pedig a vadétel az őszi-téli időszak slágere. „A vadnak erőteljes íze van, de jól harmonizál egyes fűszerekkel, a boróka bogyó, babérlevél, vörösbor, áfonya és kakukkfű is passzol hozzá” – jegyezte meg a mester. A Deák étterem konyhája a helyi alapanyagokra épül. A gombát a környékbeli erdők adják, és bevizsgálás után kerülnek a serpenyőbe. A zöldség Fertőhomokról érkezik, ahol híres kistermelőket találunk, onnan származik a zölddió-befőtt is. A mangalica termékek – sonka, szalámi, húsos kolbász – ugyancsak a környékben készülnek. A helyi piac is igazi kincsesbánya, amit csak lehet, családi gazdaságokból szereznek be.

A horvát-német-magyar hatás visszatükröződik a szakácsok munkájában is. Bár az idegenforgalom nem mindig igényli a hagyományos ételeket, Sopron nem tagadhatja meg múltját.

Viniczai S.

GYÖMBÉRES-NARANCSOS TÖKÖS TORTA

Hozzávalók 5 főre:

0,75 kg sütőtök, 0,5 kg gesztenyemassza, 1 narancs, gyömbér, 2 ek méz, 0,5 l tejszínhab, 5-6 db lapzselatin

Előző nap előkészítjük a sütőtökrémet: a tököt daraboljuk, megsütjük, majd pépesítjük, turmixoljuk, a narancs levével és a héjával, gyömbérrel, mézzel ízesítjük, és állni hagyjuk. Tortaformában kakaós piskótalapot sütünk, ha kihűlt, rákenjük a rumos gesztenyemasszát. A tejszínhabot felferjük, elkeverjük az előző nap elkészített tökrémmel ízlés szerinti mennyiségben, és hozzáadjuk a lapzselatint. Ezt kenjük a gesztenyemassza fölé.

