

PIROS ÉS FEKETE



Általános tapasztalataink szerint a bor szőlőből készül, ám sokféle más gyümölcs is alkalmas erre. Egy fiatal pár bizonyítja, hogy a piros és a fekete ribzli is kiváló boralapanyag. Sőt, a gasztronómiában is megállja a helyét.

Ez a ribzlisztori a kilencvenes években indult, a Mátra lábainál, Verpelét határában, ahol a kertészmérnök nagypapa létrehozta a 11 hektáros ribzliültetvényt. Ekkor még egy szüret alkalmával akár 140-en is dolgoztak azon, hogy a 25 ezer bokorról kézzel leszedjék a gyümölcsöt. Dávid már 11 évesen segített a szedésben, ám gyorsan rájött, hogy a kézi szüret nem az ő műfaja. Mivel azonban hamarosan gépesítették a folyamatot, kamasz korában

már testvérével együtt „vezényelték” nyaranta a ribzliszüretet, eleveníti fel a kezdeteket *Király Dávid*, a Lajos Király Manufaktúra tulajdonosa.

A ribzliborászat alapjai

Egyik évben, amikor a friss gyümölcsöt nem sikerült maradéktalanul értékesíteni, a nagypapa, *Bernáth Lajos* bort készített belőle, aminek az lett a vége, hogy a család

és a barátok minden évben várták, hogy megkóstolhassák a friss évszűretet. Ezzel a nagypapa letette a ribzliborászat alapjait. Dávidot az egyetemi tanulmányai után magával ragadta a gasztronómia világa, szakács lett és jó néhány évet budapesti éttermek konyhájában töltött, majd 2015-ben hazahívta a családi örökség. Elhatározta, hogy változtat nagypapa stratégiáján, és a friss gyümölcsértékesítés helyett ribzlibor-készítéssel fog foglalkozni.



TIPP

Légmentesen csomagolva, hűtőben 3-4 napig is eláll a nyers tészta.

AZ ÉTELEKET KIRÁLY DÁVID KÉSZÍTETTE

Kovászos pita harcsatepertővel, sáfrányos öntettel

KOVÁSZOS PITA

Hozzávalók:

- 100 g kovász
- 300 g liszt
- 120 ml víz
- 50 g kacsaszír
- 8 g só

Előkövász: 50 g kovász + 100 g liszt + 100 g víz, ez 5-6 óra alatt tripláz, akkor lehet használni.

Összegyúrjuk a hozzávalókat, ezt dagasztógéppel is megoldhatjuk. Amikor szépen összeállt, egy vágódeszkára tesszük, gömb alakra formázzuk, és 2-3 órát hagyjuk kelni. Utána négyfelé vágjuk, kézzel vagy nyújtófaival kinyújtjuk, kerekre vagy háromszögletűre. Egy serpenyőben zsiradék nélkül, oldalanként 3 perc alatt tökéletesre sül.

Ha nyílást vágunk rajta, meg lehet tölteni, vagy a tetejére halmozhatjuk a haltepertőt, rálocsoljuk az öntetet. A töltelék szinte bármi lehet: saláta, sonka, sajt, hagyma... a variációk száma végtelen, csak a képzelet szab határt.

HARCSATEPERTŐ

A harcsafilét egyenletes kockákra vágjuk, sózzuk, borsozzuk, lisztben megforgatjuk, olajban kisütjük.

SÁFRÁNYOS ÖNTET

Joghurtot, kréntejszínt, sót, borsot és egy csipet sáfrányt összekeverünk, állni hagyjuk 15 percet, míg a sáfrány íze és színe kioldódik, a végén friss kaprot adunk hozzá.

ITALAJÁNLAT: PIROSIBIZLI-BOR



Kacsamell langyos salátával, ribizliszósszal

SÜLT KACSAMELL

A kacsamellek bőrét beirdaljuk, bőrrel lefelé forró lábasba tesszük, amikor megfelelő mennyiségű zsír olvad ki belőlük, körbepírítjuk a húsokat. Ezután 180 °C-os sütőbe rakjuk 10 percre. A sütőből egy papírtörőre emeljük ki, letakarjuk fóliával és pihentetjük pár percig.

RIBIZLISZÓSZ

Hozzávalók:

- 3 teáskanál cukor
- 1,5 dl feketeribizli-bor
- 10 dkg hideg vaj
- 1-1 ág friss kakukkfű és oregánó

A cukrot kis tűzön melegítjük, kicsit megkaramellizáljuk, majd felöntjük a borral, hozzáadjuk a fűszereket és pár percig hagyjuk párolódni. Ezután felforraljuk, majd a lángot takarékra vesz-

TIPP

Sütés előtt legalább fél órával vegyük ki a hűtőből a húst, és szobahőmérsékleten kezdjük a sütését.

szük, a hideg vajat kockánként hozzáadjuk, és addig forraljuk, amíg elveszíti kb. egyharmad részét, besűrűsödik. Leszűrjük és a kacsamellé adjuk.

LANGYOS SALÁTA

Hozzávalók:

- vegyes zöld saláta
- dió
- 80 dkg édesburgonya kis kockákra vágva,
- 80 g vaj
- só, bors

Az édesburgonyát apró kockákra vágjuk, az olvasztott vajon a fűszerekkel megfuttatjuk, lefedjük, és 10 percig hagyjuk párolódni. Utána levesszük róla a fedőt és nagy lángon megpirítjuk. Még melegen összeforgatjuk a salátával és a dióval, meglocsoljuk olívaolajjal.

ITALAJÁNLAT: FEKETERIBIZLI-BOR

Kovászos kakaós csiga

Hozzávalók:

- 250 ml tej
- 500 g liszt
- 50 g cukor
- 1 tojás
- 1 tojássárgája
- 70 g olvasztott vaj
- 10 g só

Kovász: 50 g kovász + 100 g liszt + 100 g víz – amikor trip-láz, akkor lehet vele dolgozni.

Töltelék:

- 60 g vaj
- 50 g kakaópor
- 50 g cukor

Dagasztógépben összekeverjük a hozzávalókat, szép simára dagasztjuk. A tésztát huzatmentes helyre tesszük, ahol egy órát pihentetjük. Ezután meghajtogatjuk úgy, hogy minden oldalát óvatosan felhúzzuk a tálon belül, és még egy órán át pihenni hagyjuk.

A tésztát téglalap alakúra nyújtjuk, megkenjük vajjal, majd rászórjuk a cukorral elkevert kakaót. Óvatosan feltekerjük és 16 egyenlő részre osztjuk.

Sütőpapírral bélelt tepsiben 180 °C-on, 25 perc alatt készre sütjük.



Szakácsként pontosan tudta, hogy a gasztronómia mindig új ízekre, különlegességekre éhes közönségének körében meglesz majd a helye.

Megalapította a Lajos Király Manufaktúrát, ahol saját kísérletezése nyomán megszületett a piros és a fekete ribizlibor. Az ültetvényt is fejlesztette, új területeket telepített be, ahol a cél a biotermesztés bevezetése, amelyhez minden évben közelebb kerülnek. A manufaktúra igazi családi vállalkozás, a nagy munkák idején a rokonság is segít, de alapját Dávid és a felesége, *Kőrösi Szilvia* alkotják. Szilvia növényorvos, fel is vetem, hogy akkor ez egy érdekházasság, mire nevetve az egyikük igennel, a másikuk nemmel felelt. Úgyhogy ez a kérdés még nyitva maradt, az viszont biztos, hogy a közös terveket minél előbb meg szeretnék valósítani, főként a termékpaletta bővíté-

sére törekcsenek. Így hamarosan megjelenik limitált mennyiségben a hordós érlelésű feketeribizli-bor és a piros habzóbor. Később majd találkozhatunk ribizliszőrpökkel, pálinkával és pezsgővel is.

Mit lehet kihozni a ribizliből?

A piros és a fekete ribizliből készült borral igyekszik megismertetni a fogyasztókat, remélve, hogy a szőlőborok mellett egy idő után ennek is kialakul a stabil rajongótábor.

A pirosribizli-bor reduktív eljárással készül, ez a technológia biztosítja, hogy a bor megőrizze a gyümölcs frissességét, színét, illatát, üdeségét. Egy friss sillerhez hasonlít leginkább, és kellemes fröccs készíthető belőle. Ha ételhez szeretnénk párosítani, akkor halhoz, fehér húsokhoz, salátákhoz

passzol leginkább. Adhatjuk desszertekhez is, főként a túróval készült édességekkel harmonizál.

A feketeribizli-bor hagyományos eljárással, kézi csömöszöléssel, héjon erjesztve készül, az eljárás teljes mértékben hasonlít a kékszőlőből készült borokéhoz. Fontos szempont, hogy a ribizli héjában és húzában lévő értékes nyomelemek, vitaminok megmaradjanak. Az eljárásnak köszönhetően testes, markáns, komplex bort nyernek. A gasztronómiában kiválóan megállja a helyét, lehet aperitif, mert jó étvágygerjesztő, továbbá remekül illik vörös húsok, vadételek mellé és csokoládés desszertekhez.

A ribizliborokat portói palackokba töltik, a pirosat fehérboros pohárban, míg a feketét vörösboros pohárban szolgálják fel.

Sárközi Judit